

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 53 – Septembre 2010

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2010-5358


Modifications des protéines hémiqques et des lipides associés aux odeurs indésirables du baramundi (*Lates calcarifer*) et du tilapia rouge (*Oreochromis mossambicus* × *O. niloticus*) au cours d'un stockage sous glace

*Changes in heme proteins and lipids associated with off-odour of seabass (*Lates calcarifer*) and red tilapia (*Oreochromis mossambicus* × *O. niloticus*) during iced storage*

Thiansilakul Y., Benjakul * S. and Richards M.P.

* Faculty of Agro-Industry Prince of Songkla University, Department of Food Technology, Hat Yai, Songkhla 90112, Thailand, Tél.: +66.74.286334 ; Fax : +66.74.212889 ; E-mail : soottawat.b@psu.ac.th

Food Chemistry, 2010, 121 (4), DOI : 10.1016/j.foodchem.2010.01.058, p. 1109-1119 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

L'étude porte sur des baramundis et des tilapias rouges glacés entiers puis stockés 15 jours dans des caisses isothermes entreposées à 28-30°C. L'oxydation de la myoglobine et des lipides est suivie tous les 3 jours pour tenter d'établir une relation avec l'apparition d'odeurs indésirables dans les poissons.

Après 3 jours, une augmentation de la metmyoglobine et une diminution du fer hémiqque indiquent que la myoglobine s'oxyde ; en même temps, la libération de fer « non-hémiqque » est observée. Ces deux phénomènes favorisent l'oxydation des lipides, qui se manifeste par la formation de produits d'oxydation et d'acides gras libres. En parallèle, dès le 6^{ème} jour, des odeurs de poisson rance apparaissent pour les deux espèces, en particulier pour le baramundi.