

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 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2010-5359

Le glazurage du poisson surgelé : défis économique et analytique

Glazing of Frozen Fish: analytical and economic challenges

Vanhaecke * L., Verbeke W. and De Brabander H.F.

* Ghent University, Faculty of Veterinary Medicine, Department of Veterinary Public Health and Food Safety, Laboratory of Chemical Analysis, Salisburylaan 133, B-9820 Merelbeke, Belgium ; Tél.: +32.9.264.74.62 ; Fax : +32.9.264.74.92 ; E-mail : Lynn.Vanhaecke@UGent.be

Analytica Chimica Acta, 2010, 672 (1-2), DOI : 10.1016/j.aca.2010.03.045, p. 40-44 - *Texte en Anglais*

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

◆ Analyse

Cet article décrit une méthode de déglazurage des poissons, accréditée sous ISO 17025, et analyse les résultats des mesures de taux de glazurage obtenus pendant 5 ans sur des poissons commerciaux, en Belgique. Les implications économiques du glazurage sont également abordées.

Remarques préalables sur la mise en oeuvre du glazurage et documents publics récents :

Le glazurage est une technique bien connue, assez spécifique aux produits de la pêche congelés, consistant à les enrober d'une pellicule de glace qui les protège de la déshydratation et de l'oxydation pendant l'entreposage à l'état congelé. Le traitement est effectué en sortie de congélation, par trempage et/ou pulvérisation d'eau douce, de préférence refroidie, sur les produits congelés (l'eau de mer est parfois utilisée à bord). Les produits congelés sont donc recouverts d'une pellicule d'eau, qui se transforme en une pellicule de glace au contact de la surface froide des produits congelés. Pendant l'entreposage à l'état congelé, c'est cette pellicule de glace qui se déshydrate en lieu et place des produits. Si nécessaire, le glazurage peut d'ailleurs être renouvelé en cours d'entreposage. Le glazurage est le plus souvent effectué mécaniquement, dans des tunnels de glazurage.

Le glazurage est particulièrement utile sur des produits de petite taille congelés individuellement (crevettes, cocktails de fruits de mer, filets de poisson...), qui sont de ce fait très sensibles à la déshydratation.

La réglementation européenne précise que le poids figurant sur l'étiquetage des produits glazurés doit être le poids net hors glazurage, ce qui limite les litiges commerciaux aux incertitudes de mesure du taux de glazurage.

Le taux de glazurage des produits est donc contrôlé et différentes méthodes existent pour le mesurer.

- Note de service de la DGCCRF du 25-02-93, annulée et remplacée par la note d'information du 26 janvier 2010 :

http://www.circulaires.gouv.fr/pdf/2010/01/cir_30371.pdf

- *Codex alimentarius* : plusieurs méthodes spécifiques aux produits ;

- guide WELMEC 6.8. juin 2006 :

http://www.welmec.org/fileadmin/user_files/publications/6-8.pdf

Les méthodes utilisées en pratique sont toutes basées sur la mesure du poids des produits, avant et après fusion de la pellicule de glace dans de l'eau. Ces méthodes étant peu précises, les résultats des mesures doivent être interprétés avec prudence, en particulier dans le cas de faibles taux de glazurage. A ce sujet, il est possible de se référer à l'étude réalisée par le CEVPM sur le glazurage en 2003 :

<http://www.ifremer.fr/bibliomer/abonnes/consult.php?ID=2006-3423>

La réglementation européenne précise que le poids figurant sur l'étiquetage des produits glazurés doit être le poids net hors glazurage, ce qui limite les litiges commerciaux aux incertitudes de mesure du taux de glazurage.

La méthode décrite est proche des méthodes du *Codex* et de la DGCCRF mentionnées ci-dessus (déglazurage par fusion en eau à température régulée à 20°C, vérification du déglazurage au toucher, essuyage des produits déglazurés avant pesée). Cependant, le taux de glazurage est rapporté au poids du produit glazuré, alors qu'en France il est rapporté au poids du produit déglazuré. Les auteurs indiquent que la fourchette de glazurage correcte pour des poissons est comprise entre :

- 6 % (pour protéger efficacement les produits),

- et 12 % selon les poissons (pour éviter les risques commerciaux liés au surglazurage).

Ils signalent aussi que pour des petits produits (crevettes, anneaux d'encornet...), les taux de glazurage

peuvent atteindre 20 à 25 % en raison du rapport surface/volume élevé de ces produits. Il est même parfois possible de rencontrer des produits dépassant 40 % de glazurage (taux excessif).

L'étude fait également état des résultats de mesures effectuées pendant 5 ans sur 50 lots de poissons commerciaux. Le taux de glazurage moyen est de 8,7 % +/-2 %, avec des variations selon les espèces et la forme des poissons : 6,6 % +/-2 % pour le saumon et le cabillaud (poissons ronds), 10,6 % +/-2 % pour le carrelet (poisson plat).

Point original : une variation saisonnière des taux de glazurage est observée, les taux étant plus élevés en hiver, de par la température plus basse des produits congelés et celle de l'eau de glazurage.

Considérations économiques : l'incidence économique d'un point de glazurage (en %) étant estimée en Belgique à un million d'euros, les auteurs concluent en soulignant la nécessité d'améliorer les procédés de glazurage des produits et les méthodes de mesure du taux de glazurage.

Analyse réalisée par : Bécel P. / IFREMER