

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 54 – Novembre 2010

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

Notice n° : 2010-5429

Étude de la qualité du thon à l'huile en conserve par analyse sensorielle et détermination de la dégradation oxydative du liquide de couverture

A Survey of In-Oil Canned Tuna Quality by Sensory Analysis and the Determination of the Oxidative Degradation of the Liquid Medium

Caponio * F., Bilancia M.T., Summo C., Gomes T. and Pasqualone A.

* University of Bari, Food Science and Technology Section, DIBCA, via Amendola, 165/a, I-70126, Bari, Italy ; E-mail : francesco.caponio@agr.uniba.it

International Journal of Food Properties, 2010, 13 (4), 1094-2912, p. 672-681 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

La qualité de 37 échantillons de conserve de thon, à l'huile d'olive extra-vierge ou à l'huile d'olive raffinée ou à l'huile de graine ⁽¹⁾, a été évaluée en réalisant des tests sensoriels (analyse descriptive quantitative) et en déterminant la dégradation oxydative du liquide de couverture (isomères *Trans*). Les résultats mettent en évidence que la qualité de la matière première est très liée au type de liquide de couverture.

Ainsi le thon à l'huile d'olive extra vierge a significativement les meilleurs scores pour la couleur et la cohésion de la chair et les isomères *Trans* sont quasiment absents du liquide de couverture. A l'inverse, le thon à l'huile de graine a la qualité la moins bonne. Le thon à l'huile d'olive raffinée a une position intermédiaire.

⁽¹⁾ « Huiles de graine » est la traduction de « seeds oils » ; il s'agit sans doute d'huiles de graines d'oléagineux, mais l'article ne le précise pas.