

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° : 2010-5430

Qualité du cabillaud d'élevage : effets de la saison et du stockage

Quality of farmed Atlantic cod: effects of season and storage

Herland * H., Esaiassen M., Cooper M. and Olsen R.L.

* Noéma Marin, Postboks 6122, N-9291 Tromsø, Norway ; E-mail : hilde.herland@noema.no

Aquaculture Research, 2010, 41 (8), 10.1111/j.1365-2109.2009.02407.x, p. 1203-1210 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Cette étude est consacrée aux variations saisonnières de la qualité du cabillaud d'élevage, en particulier durant la maturation sexuelle et la ponte, de mars à mai. Durant cette période, le poids du poisson diminue, le pH et la teneur en eau du muscle augmentent, et la chair est moins blanche. La capacité de rétention d'eau, les taux d'oxyde de TMA et de TMA, et le développement des flores microbiennes (flore totale et productrice d'H₂S, et *Photobacterium phosphoreum*) ne sont pas affectés par la saison.

L'étude du stockage du poisson montre une évolution *post-mortem* du pH musculaire, de la teneur en eau, de la capacité de rétention d'eau et des flores microbiennes, quelle que soit la période considérée.