

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 55 – Janvier 2011

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

Notice n° : 2011-5498

## **Variation saisonnière des caractéristiques sensorielles, chimiques et physiques de dorades royales (*Sparus aurata*) élevées dans des conditions intensives en Europe du sud**

*Seasonal variation of physical, chemical and sensory characteristics of sea bream (*Sparus aurata*) reared under intensive conditions in Southern Europe*

**Cardinal \* M., Cornet J., Donnay-Moreno C., Gouygou J.P., Bergé J.P., Rocha E., Soares S., Escórcio C., Borges P. and Valente L.M.P.**

\* Ifremer, Laboratoire Science et Technologie de la Biomasse Marine, 44311 Nantes 03, France, Tel. : +33 2 40 37 40 61; fax : +33 2 40 37 40 71 ; E-mail : cardinal@ifremer.fr

**Food Control**, 2011, 22 DOI: 10.1016/j.foodcont.2010.10.007, p. 574-585 - *Texte en Anglais*



<http://archimer.ifremer.fr/doc/00016/12757/>

### ● Résumé

Cette étude, menée dans le cadre d'un projet européen (SEACASE) avait pour objectif d'évaluer la variabilité d'un certain nombre de caractéristiques de qualité mesurées sur de la dorade royale d'élevage, produite en Europe du sud (France, Espagne, Grèce) et achetée sur le marché français (Nantes). Tous les échantillons provenaient d'élevage intensif. Des analyses chimiques, sensorielles et histologiques ont été réalisées sur 18 lots de dorades, échantillonnés sur un an, de façon à intégrer les variations saisonnières.

Tous les poissons analysés se sont révélés parfaitement sains sur le plan de la contamination en dioxines, PCB-DL et métaux lourds, toutes les valeurs mesurées étant largement en dessous des valeurs limites maximales établies par la réglementation européenne. Les teneurs en lipides et les valeurs nutritionnelles reflétées par les profils en acides gras poly-insaturés oméga-3 et oméga-6 sont les paramètres les plus variables en fonction de la saison et de la ferme d'élevage. Les valeurs en oméga-3 varient de 0,9 à 8,6 % des acides gras totaux et celles en oméga-6 de 9,3 % à 16,6 %, ce qui correspond à une variation du rapport oméga-6/oméga-3 de 1,6 à 10 (recommandation : < 5). Ces variations s'expliquent en général par l'aliment donné aux poissons et en particulier la part d'aliment d'origine végétale.

L'augmentation de la teneur en lipides de la chair conduit à une odeur plus intense, une saveur de poisson gras plus marquée associée à la perception d'un film gras en bouche, ainsi qu'une couleur plus blanche des filets cuits. Les petites différences de fermeté de la chair détectées par un panel sensoriel ne permettent pas de faire clairement un lien avec les caractéristiques histologiques du muscle.

Cette étude démontre que l'élevage de dorades en conditions intensives ne garantit pas au consommateur un produit aux valeurs nutritionnelles constantes, car les conditions d'élevage utilisées dans chacune des fermes ainsi que la saison semblent moduler les principales caractéristiques du poisson.