

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 56 – Mars 2011

Thème : 3 – Qualité    Sous-thème : 3 – 2 Nutrition

Notice n° : 2011-5558

## **Composition globale et profil en acides gras de différents morceaux de chair de thon bleu du Pacifique (*Thunnus orientalis*) sauvage et d'élevage avec ou sans période de jeûne avant abattage**

*Proximate and Fatty Acid Compositions in Different Flesh Cuts of Cultured, Cultured Fasted, and Wild Pacific Bluefin Tuna (*Thunnus orientalis*)*

**Roy \* B.C., Miyake Y., Ando M., Kawasaki K.I. and Tsukamasa Y.**

\* Laboratory of Aquatic Food Science, Department of Fisheries, Faculty of Agriculture, Kinki University, Nara, Japan ; E-mail : beroy11@yahoo.com

*Journal of Aquatic Food Product Technology*, 2010, 19 (3), 1049-8850, p. 284-297 - *Texte en Anglais*

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

### ● Résumé

Le groupe des thons rouges inclut le thon rouge de l'Atlantique (*Thunnus thynnus*), le thon rouge du Sud (*Thunnus maccoyii*) et le thon bleu du Pacifique (*Thunnus orientalis*), qui sont les espèces de thons les plus chères du marché, avec des quotas de pêche se réduisant chaque année. Sur le marché japonais, les thons sont principalement destinés à la consommation en produit cru : sashimi (tranches de poisson cru) et sushi (mélanges de riz vinaigré et de poisson cru).

Les technologies d'aquaculture du thon sont en cours de développement et ont une importance considérable sur le plan mondial vu la demande croissante du marché et les prix élevés. Avec le développement de la production aquacole du thon bleu du Pacifique (TBP) en cycle complet, il devient pertinent de connaître les différences et les similitudes entre poissons d'élevage et poissons sauvages au niveau de leurs teneurs en lipides (un critère de qualité déterminant sur le marché du sashimi) et de leurs profils en acides gras.

La présente étude compare des TBP d'élevage, avec ou sans période de 6 jours de jeûne avant abattage, et des TBP sauvages. Les analyses des différents morceaux de chair montrent que les teneurs en lipides sont plus élevées dans les TBP d'élevage que dans les TBP sauvages. La période de jeûne de 6 jours n'a pas d'effet négatif sur les teneurs en lipides et la composition en acides gras. Il est possible que le jeûne réduise les réserves *pre-mortem* du poisson en glycogène, entraînant une installation plus rapide de la *rigor mortis* et un pH des tissus probablement plus élevé, ce qui améliore la couleur, la stabilité et la fermeté de la chair. Le jeûne permet aussi de garder les viscères vides et de limiter les risques de contamination. C'est pourquoi le jeûne peut être intéressant pour améliorer la qualité des TBP d'élevage.

En ce qui concerne les teneurs en acides gras oméga-3 DHA et EPA, même si elles sont plus élevées dans certains morceaux de thon sauvage, une portion équivalente de chair de thon d'élevage fournit des quantités largement plus élevées en oméga 3 grâce aux teneurs plus importantes en lipides totaux. Par conséquent, les auteurs concluent que la chair de TBP d'élevage est meilleure que la chair de TBP sauvage d'un point de vue nutritionnel pour le consommateur.