

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 57 – Mai 2011

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

Notice n° : 2011-5626

## Étude des critères de qualité de saumon atlantique fumé à froid (*Salmo salar*) suivant l'utilisation d'une matière première en *pre* ou *post-rigor*

*Study of the Quality Characteristics in Cold-Smoked Salmon (Salmo Salar) Originating from Pre- or Post-Rigor Raw Material*

**Birkeland \* S. and Akse L.**

\* Nofima Norconserv AS, M<sup>o</sup>altidets Hus, Richard Johnsensgt. 4, P.O. Box 327, N-4002 Stavanger, Norway ; E-mail: sveinung.birkeland@nofima.no

*Journal of Food Science*, 2010, 75 (9), 10.1111/j.1750-3841.2010.01836.x, p. E580-E587 - *Texte en Anglais*

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

### ● Résumé

L'amélioration des procédures d'abattage dans l'industrie du saumon retarde l'établissement de la *rigor mortis* et, par conséquent, augmente les probabilités de traitement en *pre rigor*. Le filetage en *pre rigor* a été étudié (risque de gaping plus important) mais les traitements secondaires à ce stade, comme le salage et le fumage, assez peu (diffusion du sel plus lente et moins homogène, excepté lors d'injection).

L'objectif de ces travaux était de comparer des saumons filetés en *pre rigor*, puis salés par injection et fumés à froid soit en *pre rigor* soit en *post rigor* (filets *pre rigor* conservés en glace jusqu'à la *rigor mortis*). Les critères de qualité (caractéristiques sensorielles et microbiologiques, exsudat durant un stockage sous vide pendant 14 jours à 4°C), les changements de poids et le rétrécissement des filets ont été étudiés.

Les filets salés et fumés en *pre rigor* puis stockés subissaient un rétrécissement significatif sur l'axe nageoire caudale - tête (longueur diminuant de 10,7 % en moyenne).

Aucune différence significative n'a été observée par le jury d'analyse sensorielle (couleur, texture, goût...) entre les 2 types de traitement.

Au niveau des analyses instrumentales, peu de distinctions sont apparues. Les filets salés et fumés en *pre rigor* présentaient par rapport à ceux en *post rigor* :

- une fracturabilité un peu plus faible,
- une couleur un peu plus claire (L\*),
- une flore totale et psychrophile un peu plus faible (~1 log de moins),
- un exsudat, après stockage sous vide, un peu plus important.

Cette étude montre que des caractéristiques de qualité similaires peuvent être obtenues en salant et fumant à froid des filets de saumon en *pre* ou en *post rigor*, si les techniques de salage par injection et de fumage sont appropriées. Il est ainsi possible de produire du saumon fumé en évitant le délai de 3 à 4 jours de stockage nécessaire au passage en *post rigor mortis*, ce qui peut permettre une prolongation de la durée de conservation.