

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 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2011-5635

Évaluation pratique de la qualité du poisson par des tests objectifs, subjectifs, et statistiques


Practical evaluation of fish quality by objective, subjective, and statistical testing

Alasalvar * C., Grigor J.M. and Zulfikar A.

* Tübitak Marmara Research Centre, Food Institute, Turkey

Extrait de l'ouvrage *Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Applications - Manuel sur la qualité et la sécurité des produits de la mer, et leurs applications santé*, Alasalvar, Cesarettin

Shahidi, Fereidoon, Miyashita, Kazuo, Wanasundara, Udaya, Wiley-Blackwell, 2011, Part I, Seafood quality (chapitre 2), 542 p. ; ISBN 978-1-4051-8070-2, p. 13-28 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur

● Résumé

Ce chapitre d'ouvrage présente et discute en détails les techniques d'évaluation de la qualité du poisson, puis dégage une opinion sur l'évolution des pratiques et l'avenir.

La nécessité de techniques rapides d'analyse de la qualité et de la fraîcheur des produits de la mer est plus importante que jamais. Des études de consommation indiquent que la qualité constitue toujours un facteur clef dans l'acte d'achat des poissons. L'évaluation sensorielle est considérée comme la technique la plus efficace pour mesurer la qualité du poisson ; cependant, l'évolution de l'instrumentation et de la compréhension des phénomènes d'altération ainsi que les développements en méthodes statistiques ont créé des nouvelles opportunités prometteuses. Si les modèles proposés par les techniques statistiques complexes font preuve de répétabilité et de reproductibilité, ils pourraient permettre une augmentation rapide de l'utilisation potentielle de cette nouvelle approche dans la filière. Le domaine émergent de la nanotechnologie et des biocapteurs a le potentiel de révolutionner la chaîne d'approvisionnement de l'ensemble des produits de la mer.