

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 58 – Juillet 2011

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2011-5656

## **Maturation d'anchois d'Argentine salés (*Engraulis anchoita*) : développement de l'oxydation des lipides, couleur et autres caractéristiques sensorielles**

*Ripening of salted anchovy (Engraulis anchoita) : development of lipid oxidation, colour and other sensorial characteristics*

**Czerner \* M., Tomas M.C. and Yeannes M.I.**

\* Grupo de Investigacion Preservacion y Calidad de Alimentos, CONICET, CCT Mar del Plata, Departamento de Ingenieria Quimica, Facultad de Ingenieria, UNMDP, Juan B Justo 4302 (7600), Mar del Plata, Argentina ; E-mail : mczerner@fi.mdp.edu.ar

*Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2011, 91 (4), Doi : 10.1002/jsfa.4221, p. 609-615 - *Texte en Anglais*

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

### ● Résumé

Les modifications des lipides sont généralement associées à une détérioration de leur qualité même si des travaux antérieurs montrent que les composés volatils responsables de la flaveur caractéristique de l'anchois salé mûri peuvent être générés par une oxydation des lipides. L'objet de ce travail était de suivre les changements au niveau de la composition en acides gras et de l'oxydation des lipides au cours de la maturation de l'anchois d'Argentine et d'étudier la relation avec le développement des caractéristiques sensorielles typiques de l'anchois mûri.

Après une maturation de 10 mois, une diminution de la teneur en acides gras poly-insaturés (AGPI) est observée : de 4,27 g/kg dans l'anchois frais à 2,42 g/kg dans le poisson éviscéré et à 2 g/kg dans les filets. La classe d'acides gras la plus affectée est celle des acides gras oméga 3, en particulier l'acide docosahexaénoïque (DHA). Les acides gras saturés apparaissent par contre comme les plus stables au cours du procédé.

L'indice thiobarbiturique (TBARS - mesure d'oxydation) augmente au cours du procédé ; l'utilisation de filets à la place de poisson éviscéré permet de réduire cette valeur.

La valeur a\* est le paramètre de couleur qui varie le plus au cours de la maturation. Cette valeur augmente de façon assez marquée et apparaît très corrélée à l'acquisition d'une couleur rose uniforme.

L'analyse sensorielle réalisée ne montre aucune apparition d'odeur parasite ou de modifications indésirables de couleur au cours de la maturation.

Les effets de la maturation, qui se traduisent par une modification du profil en acides gras et une augmentation de l'oxydation des lipides, ne conduisent toutefois pas à une détérioration de la qualité du produit, mais contribuent aux arômes typiques de l'anchois salé.