

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 58 – Juillet 2011

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


Notice n° : 2011-5695

Qualité des produits d'eau douce

Quality of freshwater products

Kananiwa M.

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*, Wiley-Blackwell, 2011, Part I, Seafood quality (chapitre 10), 542 p. ; ISBN 978-1-4051-8070-2, p. 119-129 - Texte en Anglais

 à commander à l'éditeur

● Résumé

En 2006, les poissons d'eau douce capturés et issus de l'aquaculture étaient respectivement de 10,1 et de 31,6 millions de tonnes, soit près de 30 % de la production mondiale de produits aquatiques. La Chine est le 1^{er} producteur de poissons d'eau douce, notamment avec de nombreuses espèces de carpes. Ce chapitre s'intéresse aux lipides et acides gras (AG) de certains poissons d'eau douce chinois.

Les teneurs en lipides des poissons présentés varient entre 1,1 % pour l'« anguille de marécage » (*Monopterus albus*) et 4,7 % pour la carpe de Wuchang. Elles sont donc inférieures à celles des poissons élevés en mer.

Les concentrations en oméga 3 sont aussi très différentes d'une espèce à une autre :

- % EPA/AG totaux, de 0,7 % pour la carpe herbivore à 8,3 % pour la carpe argentée,
- % DHA/AG totaux, de 2,8 % pour la carpe herbivore à 23,4 % pour le « bar chinois » (*Lateolabrax sp.* - espèce d'eau de mer élevée en eau douce) - 10,5 % pour la carpe argentée.

Globalement, les profils en AG montrent que les poissons d'eau douce en Chine ne sont pas nourris avec des aliments contenant de la farine et des huiles issues de clupéidés.

Il est de même observé que les truites arc-en-ciel élevées en eau douce ont des teneurs en oméga 6 supérieures à celles élevées en mer, ce qui prouve le rôle prépondérant de l'alimentation sur la composition en AG.

D'autre part, une activité importante d'hydrolyse des lipides dans le muscle des poissons d'eau douce chinois indique qu'il est nécessaire de prévenir l'oxydation et l'hydrolyse des lipides pour conserver et transformer ces poissons.

Le dernier aspect évoqué concerne le surimi. Bien que la capacité des poissons d'eau douce chinois à former des gels soit inférieure à celle du colin d'Alaska, ces poissons peuvent être utilisés comme matière première pour la production de surimi si les conditions appropriées sont appliquées pour la formation du gel et que les variations saisonnières sont prises en compte (stabilité thermique des protéines myofibrillaires de la carpe argentée plus importante en été).