

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° : 2011-5698


L'activité des protéases affecte la couleur de la chair durant le stockage post-mortem de flétan de l'Atlantique d'élevage (*Hippoglossus hippoglossus*) - En référence aux flétans dits « crayeux »

*Protease activity impacts flesh colour during post-mortem storage of farmed Atlantic halibut (*Hippoglossus hippoglossus*) - A condition referred to as chalky halibut*

Hagen O.

* Faculty of Biosciences and Aquaculture, Bodø University College, NO-8049 Bodø, Norway ; Tél.: +47.75517452 ; Fax : +47.75517349 ; E-mail : Oerjan.Hagen@hibo.no

Food Chemistry, 2011, 125 (4), Doi : 10.1016/j.foodchem.2010.10.035, p. 1294-1298 - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

Cette étude a montré, à partir de mesures réalisées sur 50 flétans (sauvages ou d'élevage), que le pH est très fortement corrélé à l'apparition d'une couleur crayeuse (mesurée avec un colorimètre par l'indice de clarté L*). Un pH plus faible (environ 6) du muscle après la mort que les autres espèces d'élevage pourrait en effet entraîner une dénaturation des protéines. Parmi les enzymes étudiées, l'activité des cathepsines B et D explique également en partie les modifications de couleur observées.