

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 60 – Novembre 2011

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

Notice n° : 2011-5806

Evaluation de la qualité de steaks de thon albacore (*Thunnus albacares*) traités par fumées filtrées

*Quality assessment of filtered smoked yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) steaks*

Pivarnik* L.F., Faustman C., Rossi S., Suman S.P., Palmer C., Richard N.L., Ellis P.C. and DiLiberti M.

* Univ. of Rhode Island, Dept. of Nutrition and Food Sciences, West Kingston, RI, USA ; E-mail : Pivarnik@uri.edu

Journal of Food Science, 2011, 76 (6), p. S369-S379 - Doi : 10.1111/j.1750-3841.2011.02276.x - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'objectif de cette étude était d'évaluer l'utilisation de fumée filtrée pour préserver la qualité de steaks de thon albacore (*Thunnus albacores*) stockés de trois manières : à température ambiante (21 à 22°C), réfrigérés (4 à 5°C), et glacé (0°C).

La fumée filtrée est obtenue par distillation de fumée de feu de bois de manière à enlever la quasi totalité du goût et de l'odeur de ses composants pour ne conserver que le monoxyde de carbone (CO). Ce gaz est ensuite utilisé préalablement à l'emballage final des produits sous vide.

Le traitement au CO est appliqué dans le sac plastique contenant le poisson : l'air est d'abord extrait, puis le CO est injecté, ici à hauteur de 16 %. Le produit est placé en chambre froide pendant 48 heures pour laisser le traitement agir. A l'issue des 48 heures, le sac est ouvert et scellé sous vide pour être livré dans le circuit commercial.

L'intérêt de cette pratique est de limiter l'oxydation de la chair de poissons riches en myoglobine (thon, marlin, dorade coryphène, tilapia...) et de conserver jusqu'à la consommation un aspect de fraîcheur.

Cependant, cette pratique est interdite dans de nombreux pays et dans l'Union Européenne, car elle peut masquer une altération et présenter à la vente des produits potentiellement pathogènes. C'est aussi la conclusion de ce travail.