

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 60 – Novembre 2011

Thème : 3 – Qualité    Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2011-5843

## **Analyse rapide de la composition des huîtres par spectroscopie de réflectance proche infrarouge-visible**

*Rapid compositional analysis of oysters using visible-near infrared reflectance spectroscopy*

**Brown M.R.**

CSIRO Food Futures Flagship and the Australian Seafood Cooperative Research Centre, CSIRO Marine and Atmospheric Research, GPO Box 1538, Hobart, Tasmania 7001, Australia ; Tél. : +61.3.6232.5308 ; Fax : +61.3.6232.5000 ; E-mail : malcolm.brown@csiro.au

*Aquaculture*, 2011, 317 (1-4), p. 233-239 - Doi : 10.1016/j.aquaculture.2011.04.017 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

La spectroscopie de réflectance proche infrarouge-visible a été appliquée à l'analyse quantitative et qualitative d'échantillons d'huîtres. La chair de 183 huîtres a été individuellement homogénéisée et analysée par spectroscopie. Les sous-échantillons correspondants ont été analysés chimiquement (humidité, lipides totaux, protéines et glycogène) et les résultats de ces analyses ont permis d'élaborer un modèle de calibration. La fiabilité du modèle a été testée.

Les résultats obtenus montrent que la méthode est suffisamment précise et fiable pour des applications quantitatives, l'avantage clé étant le débit analytique élevé : 250 à 300 échantillons peuvent être analysés simultanément (humidité, lipides, protéines et glycogène) chaque jour.

Des modèles de prédiction d'identité de lots (localisation géographique) ont également été développés, les résultats sont satisfaisant dans 95 % des cas.