

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 61 – Janvier 2012

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 2 Pêche

Notice n° : 2012-5852

Evaluation de la qualité de la morue (*Gadus morhua*) pêchée à la palangre et au chalut aux mêmes période et localisation

*Quality assessment of Atlantic cod (*Gadus morhua*) caught by longlining and trawling at the same time and location*

Rotabakk B.T., Skipnes D., Akse L. and Birkeland S.

Nofima AS, Richard Johnsen gate 4, POB 8034, N-4068 Stavanger, Norway ; E-mail : bjorn.tore.rotabakk@nofima.no , dagbjorn.skipnes@nofima.no , leif.akse@nofima.no sveinung.birkeland@nofima.no

Fisheries Research, 2011, 112 (1-2), p. 44-51 - Doi : 10.1016/j.fishres.2011.08.009 - *Texte en Anglais*

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

● **Résumé**

La qualité de la morue pêchée à la palangre (15 % des prises norvégiennes) ou au chalut (30 %), aux mêmes période et localisation, a été évaluée et comparée. L'effet du stockage sous glace durant 7 jours sur les paramètres de qualité des longes de morue a également été étudié.

Aucune différence significative entre les 2 types de pêche n'a été observée sur l'activité microbienne et les pertes en eau. Par contre, les morues capturées au chalut avaient un pH et une capacité de rétention d'eau plus faibles ; une teneur en TMA et une dénaturation des protéines plus élevées.

Même si les morues pêchées à la palangre subissent des dommages dus à l'hameçon et au crochetage, le « Catch Damage Capture » (mesurant les défauts de qualité et de saignée) est plus important pour les morues capturées au chalut (nombreuses ecchymoses, saignées insuffisantes).

La qualité sensorielle des longes conservées sous glace était supérieure pour les morues capturées à la palangre, notamment au niveau de la couleur et de la fermeté de la chair.

Dans cette étude, les morues capturées à la palangre avaient une qualité globale supérieure à celles pêchées au chalut.