

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 61 – Janvier 2012

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

Notice n° : 2012-5912

### **Qualité de truites arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) issues d'élevage conventionnel ou biologique, et des produits fumés correspondants présents sur le marché allemand**

*Quality of organically and conventionally farmed rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) and smoked products thereof from the German market*

**Manthey-Karl\* M., Karl H., Lehmann I., Meyer C., Ostermeyer U. and Schubring R.**

\* Max Rubner-Institute, Federal Research Institute of Nutrition and Food, Department of Safety and Quality of Milk and Fish, Hamburg, Allemagne ; E-mail : monika.manthey@mri.bund.de

*Archiv für Lebensmittelhygiene* 2010, 61 (2), p. 40-49 - *Texte en Anglais*

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

#### ● Résumé

La composition et la qualité de truites arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) issues d'élevages biologiques ou conventionnels et les produits fumés à chaud correspondants présents sur le marché allemand ont été étudiées.

Les taux de graisse de la matière première diffèrent, de 1,7 % (élevage bio) à 4,7 % (élevage conventionnel semi-intensif). Tous les échantillons sont riches en EPA et DHA ; les différences des teneurs en acides gras en fonction du mode d'élevage sont insignifiantes. Tous les niveaux de contaminants (dioxine, PCB) sont bien inférieurs aux limites nationales allemandes.

Les analyses microbiologiques de tous les échantillons étaient correctes et une bonne qualité générale (organoleptique, chimique et physique) a été observée. Les différences dans les attributs de qualité ont été observées entre les différentes fermes, mais pas entre l'élevage biologique et l'élevage conventionnel.

L'effet du stockage à 4°C des produits fumés à chaud emballés sous vide, a été analysé pendant 24 jours : suivi des modifications microbiologiques, chimiques, physiques et sensorielles. Le mode de production (bio ou conventionnel) n'influe pas sur la conservation du produit fumé. La qualité sensorielle a diminué pendant la période de stockage, mais aucun des échantillons n'était altéré en fin du stockage (24 j).