

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **62 – Mars 2012**

Thème : **1 – Production** Sous-thème : **1 – 5 Conservation des produits frais sur le site de production**

Notice n° : **2012-5934**

Teneurs en ABVT et TMA du merlu (*Merluccius merluccius*) durant un stockage sous glace : différenciation par taille et par saison


*Total volatile basic nitrogen and trimethylamine nitrogen levels during ice storage of European hake (*Merluccius merluccius*): A seasonal and size differentiation*

Orban* E., Nevigato T., Di Lena G., Masci M., Casini I., Caproni R. and Rampacci M.

* INRAN, Area Sci Alimenti, Via Ardeatina 546, I-00178 Rome, Italy ; E-mail : orban@inran.it

Food Chemistry, 2011, 128 (3), p. 679-682 - Doi : 10.

1016/j.foodchem.2011.03.086 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les auteurs suivent, à deux saisons différentes, en hiver et en été, l'évolution de la triméthylamine (TMA) et l'azote basique volatil total (ABVT) pendant le stockage sous glace du merlu (*Merluccius merluccius*) non éviscéré, capturé par chalutage au large de la côte tyrrhénienne centrale (province de Rome, Italie). Dans cette étude, toutes les étapes de la pêche, réfrigération et conditionnement sont aussi proches que possible des conditions usuelles locales, où contrairement à l'ensemble de l'Italie, le merlu est vendu non éviscéré.

En été, les taux d'ABVT et de TMA augmentent plus rapidement chez les merlus de petite taille (20 +/- 3 cm) que chez ceux de taille supérieure (37 +/- 6 cm). En hiver, les amines volatiles se forment moins rapidement que l'été.