

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : **62 – Mars 2012**

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

Notice n° : **2012-5976**

## **Importance de l'activité de la calpaïne et de la calpastatine sur la texture des filets de saumon (*Salmo salar L.*) super-réfrigérés ou sous glace**

*Relevance of calpain and calpastatin activity for texture in super-chilled and ice-stored Atlantic salmon (*Salmo salar L.*) filets*

**Gaarder\* M.Ø., Bahuaud D., Veiseth-Kent E., Mørkøre T. and Thomassen M.S.**

\*Norwegian University of Life Sciences (UMB), Department of Animal- and Aquacultural Sciences (IHA), Post Box 5003, 1432 Aas, Norway, Tél. : +47.64965240 ; Fax: +47.64965101 ; E-mail : mari.gaarder@umb.no

*Food Chemistry*, 2012, 132 (1), p. 9-17 - Doi : 10.1016/j.foodchem.2011.09.139 - *Texte en Anglais*

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

### **○ Référence bibliographique enrichie**

Cette étude sur des filets de saumon en *pre-rigor* conservés durant 144 h, soit à une température à cœur de -1,5 °C, soit dans la glace, montre que la super-réfrigération semble avoir un effet sur l'activité :

- de la calpaïne (activité supérieure à celle des saumons conservés dans la glace après 6 h d'entreposage, mais inférieure après 144 h),
- de son inhibiteur naturel, la calpastatine,
- de la cathepsine L.

La super-réfrigération des filets de saumon augmente la vitesse de dégradation de l'ATP tandis que la force maximale de compression est inférieure après 24 h d'entreposage dans les filets super-réfrigérés. Ces modifications semblent favoriser un ramollissement de la texture des saumons super-réfrigérés.