

Bibliomer n° : 63 – Juin 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2012-6046



Conséquences d'une maladie du pancréas du saumon atlantique (*Salmo salar* L.) sur la qualité des filets crus et fumés

Effect of pancreas disease (PD) on quality attributes of raw and smoked fillets of Atlantic salmon (Salmo salar L.)

Lerfall* J., Larsson T., Birkeland S., Taksdal T., Dalgaard P., Afanasyev S., Bjerke M.T. and Mørkøre T.

* Department of Food Technology, Sør-Trøndelag University College, NO-7004 Trondheim, Norway ; Tél. : +47.73558915 ; Fax : +47.73559711 ; E-mail : Jorgen.lerfall@hist.no

Aquaculture, 2012, 324-325 p. 209-217 - Doi : 10.1016/j.aquaculture.2011.11.003 *Texte en Anglais*

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

● Résumé

La maladie du pancréas (PD) est une pathologie infectieuse du saumon atlantique et de la truite fario élevés en mer. Elle est responsable de nécroses pancréatiques pouvant conduire chez le saumon, à la disparition totale du pancréas. Des lésions cardiaques et musculaires peuvent aussi être observées.

En Norvège, la maladie du pancréas est provoquée par l'alphavirus des salmonidés de sous-type 3 (SAV 3) qui est liée à l'alphavirus des salmonidés de sous-type 1 (SAV 1) responsable de la maladie du pancréas également en Irlande et en Ecosse. En Norvège, la maladie est localisée le long de la côte sud-ouest à la latitude de 63 ° (Hustadvika).

Le stress joue un rôle clé dans l'apparition de cette pathologie (manipulations, poux de mer) qui occasionne de lourdes pertes économiques pour ce secteur d'activité.

L'impact de la maladie du pancréas (PD) sur la qualité de filet de saumon atlantique cru et fumé à froid a été étudié. Six groupes de poissons (lots) issus de l'aquaculture commerciale ont été suivis :

- (1) témoin (poissons en bonne santé),
- (2) SAV (infection par alphavirus des salmonidés, sans épidémie PD),
- (3) PD0 (diagnostic PD à l'abattage),
- (4) PD6 et (5) PD12 (diagnostics PD respectivement à 5-7 et 11-12 mois avant abattage)
- et (6) PD chronique (diagnostics d'épidémies PD répétés).

Le facteur de condition (CF) des saumons était plus élevé pour le groupe témoin (1,13), plus faible pour le lot 6 (0,92) et identique pour les autres lots (0,96), à l'exception du lot 5 (1,02).

La teneur en protéines du filet était la plus élevée pour le lot 1 (22,1 %) et la moins élevée pour le lot 3 (20,2 %). Il n'a pas été noté de différences marquantes au niveau des lipides.

La teneur en astaxanthine était significativement moins élevée pour le lot 3 (21,8 mg/kg) et plus élevée dans le lot 5 (27,9 mg/kg) par rapport au lot témoin 1 (25,7 mg/kg)

Après fumage, tous les lots ont une teneur similaire en astaxanthine.

Les analyses colorimétriques (L *, a *, b *) ont montré une couleur plus foncée pour le groupe témoin et une couleur pâle pour le lot 3, tandis que le lot 6 a montré de plus grandes différences entre les filets crus et fumés.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTTPM



La fermeté des filets bruts était plus faible dans le lot 6, mais a été relevée plus ferme après fumage dans les lots 3 et 4 (16,7 à 19,7 N) par rapport au lot témoin(1) et au lot 5 (14,1 N).

En conclusion, la qualité des filets de saumon est plus ou moins dégradée par la Maladie du Pancréas sur les critères suivants :

- facteur de condition plus faible,
- teneur en glycogène plus faible dans le muscle,
- perte en eau plus élevée sur le filet brut,
- couleur plus pâle,
- teneur en protéine réduite
- et au final une texture plus ferme sur le filet de saumon fumé.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM