

---

Bibliomer n° : 65 – Décembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2012-6195

---



### **Sashimi et sushi**

*Sashimi and sushi products*

**Murata Yuko**

Biochemistry and Food Technology Division      National Research Institute of Fisheries Science  
Yokohama, Japan

Acte de colloque

*Second International Congress on Seafood Technology on Sustainable, Innovative and Healthy Seafood, Anchorage, USA*

*FAO/The University of Alaska*

*10-13 May 2010, 2012*, 22 (n° FAO - Fisheries and Aquaculture Proceedings 22), ISSN 2070-6103 ; ISBN 978-92-5-107108-3 p. 109-115 - *Texte en Anglais*

■ <http://www.fao.org/docrep/015/i2534e/i2534e.pdf>

#### ● **Résumé**

Les produits de type sashimi et sushi sont préparés principalement à partir de poissons crus. Les acides aminés, acides organiques et nucléotides contribuent au goût du poisson et des coquillages. La composition en acides aminés diffère considérablement d'une espèce à l'autre donnant à chaque espèce de poisson ou coquillage un goût particulier et unique.

En ce qui concerne les acides organiques, le muscle de poisson, principale partie comestible du poisson, contient de l'acide lactique alors que la partie comestible de certains coquillages renferme de l'acide succinique. La présence de ces composés varie selon les conditions de capture et de traitement, ce qui peut affecter le goût.

Les nucléotides en particulier l'adenosine-5'-triphosphate (ATP) et ses composés de dégradation dans le muscle sont considérablement modifiés après la mort du poisson. L'ATP est rapidement dégradé en adenosine-5'-diphosphate (ADP), adenosine-5'-monophosphate (AMP) et inosine-5'-monophosphate (IMP). La teneur en IMP, négligeable juste après la mort du poisson, s'accumule en fonction de la vitesse de dégradation de l'ATP, généralement entre 6 et 10 h après capture, et contribue au goût « umami » du muscle de poisson.

Par conséquent, le meilleur moment pour consommer un poisson cru n'est généralement pas juste après la capture mais de 6 à 10h après la pêche. Pour les coquillages, au contraire, compte tenu de leur altération rapide, la consommation optimale se situe plutôt immédiatement après la pêche.

<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