

---

Bibliomer n° : 65 – Décembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2012-6197

---



**Développement du QIM (méthode de l'indice de qualité) pour l'anchois d'Argentine (*Engraulis anchoita*) conservé dans la glace : évaluation de sa durée de conservation par des méthodes chimiques et sensorielles**

*Development of Quality Index Method for anchovy (*Engraulis anchoita*) stored in ice: Assessment of its shelf-life by chemical and sensory methods*

**Massa\* A. E., Manca E. and Yeannes M. I.**

\* Consejo Nacional de Investigaciones Cientificas y Tecnicas (CONICET), Buenos Aires, DF, Argentina ; E-mail : [aguedamassa@inidep.edu.ar](mailto:aguedamassa@inidep.edu.ar)

*Food Science and Technology International*, 2012, 18 (4), p. 339-351 - Doi : 10.1177/108201321142 8014  
Texte en Anglais

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

### ● Référence bibliographique enrichie

L'anchois (*Engraulis anchoita*) est abondant sur les côtes argentines au printemps. Il est exporté en Europe sous forme de semi-conserves (anchois saumurés). Ces 15 dernières années, la méthode simple et rapide de l'indice de qualité (QIM) a été développée pour évaluer la fraîcheur de différentes espèces poisson. Cette étude a porté sur la mise au point d'un tel schéma pour déterminer la durée de conservation d'anchois conservés sous glace. En parallèle, des analyses chimiques ont été réalisées pour suivre l'altération des poissons.

Le tableau de QIM comprend 10 attributs (odeur, texture etc.) qui sont tous corrélés à la durée d'entreposage. L'indice (QI) suit une relation linéaire en fonction de cette durée ( $QI = 2,55 \times \text{jours} + 1,76$ ). Le seuil de rejet (7 jours) a été déterminé par évaluation sensorielle (odeurs indésirables et relâchement de la paroi ventrale). L'indice QI est alors d'environ 18. Les critères d'altération chimiques évoluent plus lentement que les critères sensoriels.

<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

