

L'évaluation de l'état de fraîcheur des produits halieutiques par les techniques chimiques

Akdouche L.¹, Mokrani D.¹

1 : Ecole Nationale Supérieure Vétérinaire-Alger, BP.161, cinq Maisons, Alger.
leilakdouche@yahoo.fr

Résumé

Les méthodes qui permettent d'apprécier la qualité du poisson et en particulier d'évaluer l'état de fraîcheur et de vérifier la salubrité des produits halieutiques sont indispensables aux professionnels.

A l'heure actuelle, les méthodes chimiques représentent un outil fiable utilisé dans le contrôle de la qualité des produits de la mer.

Les dosages chimiques de composés témoins, responsables des phénomènes d'altération (l'ABVT et l'histamine) permettent dans certaines conditions, d'évaluer le degré de fraîcheur ou d'altération du poisson frais. Cependant aucun composé ne peut prétendre être utilisé pour toutes les espèces et sur toutes les périodes d'entreposage.

Le dosage de l'ABVT garde toujours l'avantage de pouvoir être simple, économique et rapide, ce qui lui a valu l'intérêt qu'il suscite depuis longtemps.

Les méthodes chimiques sont difficilement applicables dans la pratique courante de l'inspection, au niveau des ports de pêche, des marchés car le délai d'attente trop long au regard de la rapidité de l'altération du muscle du poisson post mortem. Elles restent cependant applicables pour le poisson conservé.

Mots-clefs : Altération- Critères chimiques -Azote Basique Volatil Total-Histamine-Poisson.