

Projet

Impact de l'utilisation d'érythorbate de sodium et de l'entreposage à bord sur la qualité du sébaste

Équipe de réalisation

Karine Berger, Maude Sirois, Damien Grelon, Ann Provençal, Christophe Valent

Partenaire : Cusimer



Description du projet

Le sébaste atlantique (*Sebastes mentella*) est un poisson de fond à rayons épineux se retrouvant dans l'Atlantique Nord. Il possède une peau de couleur orange à rouge et une chair blanche et ferme. Depuis 1995, le sébaste est sous moratoire dans le golfe et depuis 1999, une pêche indicatrice de 2 000 tonnes y est autorisée. Cependant, la biomasse du sébaste est en augmentation et les données laissent présager la reprise prochaine d'une pêche commerciale dirigée au *Sebastes mentella* au Québec, accompagnée d'un potentiel économique considérable pour la région de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine.

Afin d'assurer le rendement économique de cette biomasse marine, Cusimer souhaite assurer de hauts standards de qualité tout au long de la chaîne de valeur, de la pêche à l'assiette. À cet effet, la fixation de la couleur rouge distinctive et recherchée de la peau du sébaste et l'amélioration de l'entreposage à bord sont des moyens d'apporter au produit une plus-value non négligeable. Un soutien financier a donc été demandé au Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie du Canada afin que Merinov réalise les travaux de recherche permettant d'étudier l'influence des conditions d'entreposage du sébaste à bord du bateau, ainsi que du trempage dans une solution antioxydante sur la qualité du poisson.

Résultats et retombées sur l'industrie

Les résultats de cette première recherche sont intéressants. Ils démontrent que le trempage du sébaste dans une solution d'érythorbate de sodium et l'entreposage en bacs pourraient améliorer la durée de conservation restante du sébaste entier sous glace de 2,9 à 3,9 jours, surtout lorsque l'étape de trempage se réalise peu de temps après la capture. Même s'il est encore trop tôt pour établir le rapport coût/bénéfice de l'utilisation d'un antioxydant et de l'entreposage en bacs pour améliorer la qualité du sébaste, le projet de recherche a permis à l'entreprise partenaire d'améliorer ses connaissances sur la technique de trempage et d'identifier le moment le plus opportun (à bord ou au débarquement) pour réaliser cette opération. Elle pourra éventuellement améliorer les pratiques à bord des bateaux de pêche afin d'assurer une conservation optimale du sébaste. Dans ce contexte, Cusimer met en marche un plan d'action axé sur la qualité du produit et participe au développement d'une filière industrielle canadienne du sébaste à plus haute valeur.