

**À :** Tous les détenteurs du Manuel d'inspection des produits du poisson

**OBJET :** DÉTERMINATION DU POURCENTAGE DE POISSON DANS LE POISSON PANÉ ET ENROBÉ DE PÂTE

**Remarque : Le présent bulletin remplace le Bulletin n° 38.**

Le présent bulletin a pour objet d'informer les détenteurs du Manuel de la méthode à suivre pour déterminer le pourcentage de chair de poisson dans le poisson pané et le poisson enrobé de pâte.

À partir de maintenant, la méthode ci-jointe, tirée du manuel de l'*Association of Official Analytical Chemists* (AOAC), n° 996.15 - Teneur en chair de poisson dans les produits du poisson enrobés et congelés, constitue la méthode adoptée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour déterminer le contenu en chair de poisson dans le poisson pané ou le poisson enrobé de pâte.

Afin de tenir compte de la variabilité inhérente à la méthode, les facteurs d'ajustement suivants sont appliqués :

- 2 % pour les produits panés et enrobés de pâtes non cuits;
- 4 % pour les produits précuits.

Une unité d'échantillonnage est définie comme un des contenants constituant le lot, ou une portion de poisson, ou un contenant principal examiné ou évalué comme unité distincte.

Remarque : La méthode ci-jointe et les seuils de tolérance connexes sont appliqués lorsqu'on utilise l'échantillonnage du produit fini pour déterminer le pourcentage de poisson dans le produit.

Cameron Prince  
Directeur  
Division du poisson, des produits de la mer  
et de la production

### 35.1.03

**Méthode officielle 996.15 de l'AOAC**  
**Teneur en chair de poisson**  
**dans les produits du poisson enrobés et congelés**  
**Première intervention - 1996**

(S'applique à la détermination du contenu en chair de poisson dans les produits du poisson enrobés et congelés.)

(Avertissement : Porter des gants protecteurs pour immerger et maintenir les échantillons dans des bains d'eau dont la température est fixée à >43 °C.)

#### **A. Principe**

La méthode utilise (1) une combinaison de chaleur et de H<sub>2</sub>O pour rompre l'adhésion de l'enrobage (pâte et/ou chapelure) et (2) les mains pour déterminer à quel moment l'enrobage cesse d'adhérer aux surfaces congelées de la chair et peut être facilement retiré.

#### **B. Appareils**

- (a) *Bains d'eau* — Primaire (17 - 49 °C) et secondaire (17 - 30 °C).
- (b) *Thermomètres* — Deux; de type à immersion, pouvant mesurer avec une précision de ± 1 °C.
- (c) *Porte-thermomètres* — Deux avec agrafes.
- (d) *Balance* — Capable de peser avec une précision de 0,1 g.
- (e) *Chronomètre* — Capable de lire les secondes.
- (f) *Papier essuie-tout*
- (g) *Spatule* — lame à bout arrondi de 4 po (environ 10 cm).
- (h) *Poinçon à noix*.

#### **C. Préparation de l'échantillon pour essai**

Préserver l'intégrité de l'échantillon congelé en le gardant au congélateur jusqu'à ce qu'on soit prêt à procéder au retrait de la pâte et/ou de la chapelure. Tenir compte de tous les enrobages lorsqu'on pèse les échantillons enrobés.

#### **D. Mesure**

Fixer la température de l'eau du bain primaire entre 17 et 49 °C; celle du bain secondaire entre 17 et 30 °C.

Peser et noter le poids de chaque échantillon pendant qu'il est encore dur. À l'aide des mains, immerger et maintenir l'échantillon dans le bain d'eau primaire jusqu'à ce que la pâte et/ou la chapelure ramollisse et s'enlève facilement de la chair encore congelée.

Retirer l'échantillon du bain d'eau et l'éponger légèrement avec du papier essuie-tout pour absorber le surplus d'eau. Effectuer cette étape en ≤7 s. Racler et retirer la pâte et/ou la chapelure de la chair à l'aide d'une spatule. Si la pâte et/ou la chapelure est difficile à enlever, utiliser les mains pour replonger l'échantillon partiellement raclé dans un bain secondaire jusqu'à ce que la pâte et/ou la chapelure ramollisse et s'enlève facilement de la chair encore congelée.

Retirer l'échantillon du bain-marie et l'éponger légèrement avec du papier essuie-tout pour absorber le surplus d'eau. Effectuer cette étape en ≤7 s. Racler et retirer la pâte et/ou la chapelure de la chair à l'aide d'une spatule. Au besoin, répéter la procédure de trempage et utiliser un poinçon à noix pour retirer la pâte et/ou la chapelure contenue dans les vides (trous, espaces ou dépressions) jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte et/ou de chapelure. Peser de nouveau l'échantillon sans pâte ni chapelure et noter le résultat.

(*Remarque* : Plusieurs essais préliminaires pourront être nécessaires pour déterminer la température optimale de l'eau des bains, la durée de trempage et le nombre de trempages nécessaires pour enlever la pâte et/ou la chapelure des échantillons. La durée de trempage correcte est la durée minimale d'immersion dans les bains d'eau qui permet de retirer facilement la pâte et/ou la chapelure, pourvu que les échantillons débarrassés de leur pâte et/ou de leur chapelure soient encore bien congelés.)

À titre de guide, il ne faudrait pas plus de 1 trempage initial (17-49 °C) et 2 trempages (17-30 °C) durant au maximum respectivement 2,5, 0,5 et 0,5 min.

#### **E. Calculs**

Calculer la teneur en chair de poisson (%) dans les échantillons de la manière suivante :

$$\% \text{ de chair} = (W_d/W_b) \times 100$$

où  $W_d$  = poids de l'échantillon sans pâte ni chapelure;  $W_b$  = poids de l'échantillon avec pâte et/ou chapelure.

Référence : J. AOAC *Int* **80**, 1235(1997).

Révision : mars 1998