

	Diplôme : Master Spécialité : SML-Biologie Parcours / option : Sciences halieutiques et aquacoles (PVH) Enseignant référent : Catherine Guérin
Auteur(s) : Quentin Garo  Date de naissance* : 07/04/1997	Organisme d'accueil : Qwehli Adresse : 5 Rue Benoît Frachon, 56100 Lorient
Nb pages : 32                      Annexe(s) : 0	
Année de soutenance : 2020	Maître de stage : Jean-Charles Briand
Titre français : Valorisation des coproduits et filets non-conformes de légine australe à travers l'élaboration d'un haché	
Titre anglais : Valorization of Patagonian toothfish co-products and non-conform fillets trough the elaboration of a fish minced burger	
<b>Résumé (1600 caractères maximum) :</b>  La légine australe est un poisson des mers froides australes à forte valeur commerciale. Qwehli a la particularité de la commercialiser en filet surgelé : la mise en filet génère inexorablement des coproduits, tels que les arêtes et les parures, ainsi que des filets présentant des non-conformités et ne pouvant ainsi être commercialisés. Un haché, réalisé à partir de filets non-conformes hachés et de la pulpe obtenue à partir des coproduits, est la voie de valorisation choisie. Idéalement, ce haché doit être composé uniquement de légine australe. L'extraction de pulpe à partir des arêtes montre de bons résultats : le rendement moyen obtenu, à l'aide d'un tamis de 3 mm, est d'environ 56.5 % et la pulpe obtenue est valorisable. A l'inverse, l'extraction de pulpe à partir des parures est plus difficile car cette dernière nécessite la cuisson préalable des parures : après décongélation, la pulpe cuite est sec et donc peu valorisable. L'élaboration d'un haché, composé uniquement de filets non-conformes hachés et de pulpe issue des arêtes, n'est pas envisageable puisque celui-ci présente une faible cohésion et ne résiste pas à la cuisson. L'ajout de fécule de pomme de terre permet d'assurer une cohésion suffisante lors de la cuisson. L'ajout de fibres de bambou améliore le maintien du haché à froid et augmente les rendements lors de la cuisson (+ 8 %) et de la décongélation (+ 5 %). L'augmentation de la proportion de pulpe crue influe négativement sur la cohésion du haché et de sa consistance : cette dernière est toutefois intéressante puisqu'elle renforce le goût de légine australe du haché. Un haché composé de 83 % de filets non-conformes hachés, 10 % de pulpe crue, 5 % de fécule et 2 % de fibres de bambou montre des résultats intéressants en termes de résistance et de rendu final. Une analyse sensorielle sera nécessaire pour valider celle-ci.	
<b>Abstract (1600 caractères maximum) :</b>  The Patagonian Toothfish is a cold Southern seas fish with strong commercial value. Qwehli has the particularity to sell it in deep frozen fillets : filleting inexorably generates some co-products, such as frames and trimmings, as well as fillets showing non-conformities, which cannot be sold. Minced fish burgers, made from non-conformed minced fillets and pulp from co-products, is the valorisation method chosen. Ideally, the minced fish burger should be exclusively made of Patagonian Toothfish. Pulp extraction from bones shows good results : the average yield achieved, using a 3 mm sieve, is of approximately 56,5% and the pulp produced is valuable. On the contrary, pulp extraction from trimmings is more difficult because they require prior cooking : after defrosting, the cooked pulp is dry and so sparsely valuable. The development of a minced fish burger, made exclusively of non-conformed minced fillets and pulp coming from frames, is not an option as the burger shows a weak cohesion and doesn't resist to the cooking process. Adding potato starch ensures a sufficient cohesion during the cooking process. Adding bamboo fibers improves the keeping of the burger when cold and increases yields during cooking (+8%) and defrosting (+5%). Increasing raw pulp proportion has a negative impact on both burger cohesion and consistency, but remains though interesting as it strengthens the fish taste of the burger. A minced fish burger made of 83 % of non-conformed minced fillets, 10 % of raw pulp, 4 % of starch and 2 % of bamboo fibers show interesting results regarding resistance and final render. A sensory analysis will be necessary for final validation	
<b>Mots-clés : légine australe - valorisation – coproduit – pulpe - haché</b>	
<b>Key Words: patagonian toothfish – valorization – coproduct – pulp - burger</b>	

\* Élément qui permet d'enregistrer les notices auteurs dans le catalogue des bibliothèques universitaires