



# Analyse de la qualité de la chair du poisson *Trachurus trachurus* vendu sur les marchés de Mbujimayi.

MULANGU KABAMBA

Faculté des Sciences Agronomiques (FSA), Département de Zootechnie/Unité des Recherches en Aquaculture (URA), Université Officielle de Mbujimayi (UOM).

Email : [andremulangu@yahoo.fr](mailto:andremulangu@yahoo.fr)

Mots clés : *Qualité de la chair, Trachurus trachurus, Marchés de Mbujimayi.*

---

## 1. RESUME

Une étude sur l'Analyse de la qualité de la chair du poisson Chinchard commun *Trachurus trachurus* (Tom sone) vendu sur les marchés de Mbujimayi» a été menée dans l'objectif de déterminer le degré de fraîcheur du poisson et la teneur en Azote Basic Volatil Total (ABVT) (Etienne, 1998 et Mulangu, 2009) contenu dans la chair du poisson chinchard. Le degré de fraîcheur du poisson a été mesuré par un examen sensoriel basé sur le toucher, l'odorat, la vue et le goût, à l'aide du barème de cotation proposé par la Communauté Économique Européenne (CEE) (Anonyme, 2005). Tandis que le dosage de la teneur en ABVT a été effectué à l'aide des certaines méthodes d'analyses biochimiques et chimiques Anonyme (2006). Ainsi, les résultats obtenus montrent que : le test organoleptique effectué sur le chinchard donne des résultats variant entre 0,98 et 1,0 chez les poissons récoltés à Number one, entre 1,99 et 2,4 ; 2,2 et 2,99 respectivement chez les vendeuses des marchés Bobila et Simis, et entre 2,85 et 2,88 chez les vendeuses du marché Dibindi. Les mêmes résultats ont fait constatés que, les poissons chinchards vendus sur le marché Bobila, présentent une bonne note 1,99 suivi de ceux vendus sur le marché Simis 2,2 assez bonne et du marché Dibindi 2,85 acceptable. Toute fois, à partir de 12 heures jusqu'à 16 heures, les valeurs de la fraîcheur sont en hausses ; ce qui confirme les résultats présentés ci-dessus. Les résultats de ce travail pourront aider les consommateurs quand au choix à prendre lors qu'il s'agit des poissons à acheter pour la consommation.

---