

- Éviter toute compression excessive des cartons de rogues de hareng. Si le congélateur à plateaux exerce une trop grande pression à la surface des rogues, celles-ci peuvent se tordre et se courber, ce qui peut provoquer la rupture et l'écoulement des œufs ou la déformation des rogues. Pour les transformateurs japonais, il s'agit là d'un problème particulier à la rogue de l'Atlantique canadien, du fait qu'elle tend à être plus molle de nature. L'emploi d'un cadre peut empêcher les plateaux du congélateur de trop comprimer les cartons, sans faire baisser pour autant le rendement du congélateur. Ces cadres peuvent être faits de métal ou de bois.
- Placer le produit dans le congélateur à plateaux et l'y laisser jusqu'à ce que sa température interne atteigne  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  (ce qui prend généralement quatre heures). Le temps de congélation dépend de la température initiale du produit, de l'épaisseur de l'emballage, et de l'efficacité et de la puissance du congélateur à plateaux.

## 10 Autres problèmes de qualité

Un autre problème de qualité souligné par les représentants japonais est la proportion d'œufs éclos au moment de la capture. La capture du poisson au point optimal de sa maturité est bénéfique à tous les segments du secteur de la pêche du hareng rogué. Avant la capture, il faudrait faire des prélèvements pour s'assurer que le pourcentage de maturité se trouve dans une fourchette acceptable.

L'Association japonaise des importateurs de produits de la mer recommande que l'on se limite à un degré de maturité de 70 p. 100. La pêche devrait cesser dès que la proportion d'œufs éclos atteint 30 p. 100. À l'heure actuelle, le degré de maturité des rogues reste un point dont décident conjointement les pêcheurs et les transformateurs canadiens.

La présence de sang sur les rogues a, elle aussi, été mentionnée, mais les transformateurs n'ont pas indiqué qu'il s'agissait d'un problème majeur. Les Japonais pensent que la présence de sang est due au stade de maturité de la rogue, au manque de fraîcheur du poisson, au stress du poisson pendant la capture ou à des pressions mécaniques. Quand la rogue est teintée de sang, le transformateur japonais doit la rincer un plus grand nombre de fois, ce qui fait augmenter ses frais de transformation. Des problèmes surviennent quand la quantité de sang est abondante, car la rogue reste alors teintée, même après de nombreux rinçages et un traitement blanchissant, ce qui fait baisser la valeur du produit final.

## 11 Comparaison entre la qualité des rogues de hareng de l'Atlantique canadien et celle des rogues de hareng d'autres pays

Les choix faits par l'industrie japonaise sont fortement influencés par le marché et par les questions de qualité. Les conditions du marché, notamment les cours, les quantités disponibles et la saison, sont normalement de la plus haute importance pour les importateurs japonais.

Les questions de qualité sont le sujet de la présente étude et seront donc examinées en détail dans le contexte des divers pays fournisseurs. Le présent chapitre vise à résumer les opinions exprimées par les divers segments de l'industrie japonaise du hareng rogué.

### Rogue du Pacifique

La rogue de hareng du Pacifique, c'est-à-dire la rogue d'Alaska, de San Francisco et de Colombie-Britannique, sert essentiellement à la préparation du shio kazunoko. La rogue de hareng de ces régions possède la texture et l'aspect exigés de ce produit traditionnel et lucratif. Les qualités inhérentes à cette rogue ressemblent le plus à celles de la rogue de hareng japonaise, qui a pratiquement disparu depuis l'épuisement des stocks japonais de hareng rogué dans les années 50. Le croquant, la couleur d'un jaune agréable, la taille et la forme de la rogue entière conviennent parfaitement aux produits de shio kazunoko. Les rogues hors classement du Pacifique servent parfois à la production d'ajitsuke kazunoko.

La rogue du Pacifique fait l'objet de normes strictes de manutention et de classement. Vu la nature et la qualité de cette rogue, elle ne saurait être vraiment concurrencée par la rogue de l'Atlantique canadien.

### Rogue d'Irlande

Comme la rogue de l'Atlantique canadien, la rogue irlandaise est congelée et sert surtout à préparer l'ajitsuke kazunoko. De texture et d'aspect semblables à ceux de la rogue de l'Atlantique canadien, la rogue irlandaise est en concurrence directe avec cette dernière.