

## **BIBLIOMER**

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 10 – Octobre 1993

Thème : 2 – Transformation      Sous-thème : 2 – 1 Conservation des produits frais à la criée, au cours du transport

Notice n° : 1993-0178

**Traitement contre la mélanose de la crevette *Penaeus stylirostris* : emploi du 4-hexylrésorcinol**

**Callegua J.C., Vallet J.L., Chantreau P.**

Rapport IFREMER, 1993, 1, p. 31-34

### **● Résumé**

Des travaux effectués en Nouvelle-Calédonie sur la crevette *Penaeus Stylirostris* démontrent que le 4-hexylrésorcinol présente des caractéristiques technologiques intéressantes pour remplacer le métabisulfite de sodium dans la lutte contre la mélanose. En effet, il permet d'allonger la durée de conservation des crevettes et provoque une réversion de la couleur noire caractéristique de la mélanose ; cependant, à l'heure actuelle, ce produit ne rentre pas dans la liste des additifs alimentaires de la Communauté Economique Européenne.

Parallèlement, un bilan des pratiques de traitement réalisé dans les fermes d'élevage révèle que le couple concentration-temps d'immersion est inefficace si les paramètres relatifs aux réactions biochimiques de la mélanose ne sont pas pris en considération. Le facteur délai de traitement en est un exemple concret puisqu'il renforce considérablement l'efficacité de l'inhibiteur.

Enfin, ces études mettent l'accent sur l'importance d'une meilleure connaissance des facteurs biotiques et abiotiques qui régissent le déclenchement et l'amplification du phénomène de noircissement.