BIBLIOMER

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

Bibliomer n° **: 15 – Septembre 1994**
Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 1 Sécurité alimentaire**
Notice n° : **1994-0263**

Taux résiduels de sulfite dans les crevettes congelées crues et cuites : variabilité, distribution et pertes

Residual levels of sulfite in raw and boiled Frozen Shrimp : variability, distribution and losses

Armentia-Alvarez A.* , Garcia-Moreno C., Pena-Egido J.

* Departamento de Quimica Analitica, Nutricion y Bromatologia, Facultad de Farmacia, Universidad de Salamanca, 37007 Salamanca, Espana

Journal of Food Protection, 1994, 57 (1), janvier, p. 66-69 - *Texte en Anglais*

◆ Analyse

Des rapports récents ont montré que les individus qui sont sensibles aux sulfites sont principalement des asthmatiques stéroïdo-dépendants. Des propositions pour remplacer les sulfites par d'autres composés chimiques tel que le 4.hexylresorcinol ont été faites, mais pour le moment les agents sulfités sont communément employés pour la prévention des points noirs. Dans la plupart des pays, une concentration maximale de 100 mg de sulfite total par kg dans les parties comestibles des crustacés frais et congelés est admise. Le traitement généralement recommandé consiste en un trempage dans une solution de 1,25% de bisulfite de sodium pendant 1 minute.

La teneur en SO^2 libre et total a été déterminée sur les parties comestibles et non comestibles de différents échantillons de 4 lots de crevettes congelées crues et cuites. La variabilité observée dans les niveaux résiduels de SO^2 entre les lots était toujours clairement plus forte que la variabilité inhérente à la méthode analytique.

L'utilisation des sulfites peut être considérée comme abusive quand le résiduel dans les parties comestibles des crevettes crues est supérieur à 100 mg de SO^2 total par kg. De plus fortes concentrations ont été trouvées dans les parties non comestibles.

Le procédé de cuisson cause une réduction moyenne de 53,5 ± 8% dans le cas des sulfites libres et de 33,0 ± 4,3% pour les sulfites totaux dans les parties comestibles.

La cuisson des crevettes ne provoque pas d'importantes modifications dans la distribution des sulfites entre les parties comestibles et non comestibles, mais elle affecte le rapport entre les formes libres et liées des parties comestibles.

la présence de quantités importantes de sulfites dans l'eau de cuisson a été notée. La rétention de l'additif est variable et indépendante du contenu et de la quantité de pertes à partir des crevettes. Les estimations de consommation de sulfites dérivés de la consommation de crevettes devraient prendre en compte les teneurs parfois élevées dans l'eau de cuisson et dans les parties non comestibles qui peuvent être utilisées dans certaines préparations culinaires.

On peut noter également que des essais, toutefois peu fiables (portant sur 4 individus seulement) ont montré que des individus sensibles aux sulfites ne présentaient pas de réaction après consommation de crevettes cuites contenant de 58 à 174 ppm de SO^2.

***Analyse réalisée par : Léglise* M. / IFREMER**