

# BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 13 – Mars 2001

Thème : 2 – Transformation      Sous-thème : 2 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2001-1291

## **Augmentation de la durée de vie des crevettes (*Penaeus japonicus*) conditionnées sous vide et traitées par haute pression**

Extension of the shelf life of prawns (*Penaeus japonicus*) by vacuum packaging and high-pressure treatment

**Lopez-Caballero M.E., Perez-Mateos M., Borderias J.A., Montero P.\***

Depto de Ciencia y Tecnologia de Carnes y Pescados, Instituto del Frio (CSIC), Ciudad Univ., E28040, Madrid, Espana ; Tél : 34.91.544.5607 ; Fax : 34-91.549.3627 ; E-mail : Mpmontero@if.csic.es

Journal of Food Protection, 2000, 63 (10), p. 1381-1388

*Texte en Anglais*

### ● Résumé

Etude de l'influence de la haute pression (200 et 400 MPa) sur des queues de crevettes réfrigérées, soit entreposées à l'air, soit conditionnées sous vide. Le conditionnement sous vide et le traitement haute pression allongent la durée de vie des crevettes, bien qu'ils affectent la couleur très légèrement, leur donnant une apparence plus blanche. La durée de vie d' 1 semaine pour les échantillons entreposés à l'air est rallongée à 21 jours pour les échantillons sous vide, 28 pour ceux traités à 200 MPa et 35 pour ceux à 400 MPa. Du noircissement apparaît sous vide et le traitement haute pression aggrave le problème. Du point de vue microbiologique, les échantillons entreposés à l'air atteignent 6 log de colonies/g et même plus à 14 jours. Les mêmes populations sont obtenues avec 200 MPa de pression au bout de 21 jours. Avec 400 MPa les populations sont en dessous de 5,5 log de colonies/g au bout de 35 jours d'entreposage. En définitive la combinaison du conditionnement sous vide et de la haute pression prolonge la fraîcheur des crevettes et empêche l'apparition de points noirs.