

# BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

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

Notice n° : 2002-1683


## **Influence de l'emballage sur l'altération de la coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*) lors de l'entreposage réfrigéré**

Effect of packaging on the spoilage of king scallop (*Pecten maximus*) during chilled storage

**Ruiz-Capillas C.\*, Horner W.F.A., Gillyon C.M.**

\* Instituto del Frio (CSIC), Ciudad universitaria s/n, 28040 Madrid ; Tél : 34.91.544.5607 ; Fax : 34.91.549.3627 ; E-mail : claudia@if.csic.es

European Food Research and Technology, 2001, 213 (2), p. 95-98

 à commander à INIST-CNRS - Texte en Anglais

### ● Résumé

Des mesures biochimiques et sensorielles de qualité pour des coquilles Saint-Jacques surgelées, décongelées et entreposées dans la glace fondante, sont comparées à celles de coquilles Saint-Jacques enveloppées dans une feuille d'aluminium et un film et entreposées dans un réfrigérateur à + 4°C. Des différences apparaissent entre les teneurs en oxyde de triméthylamine, en triméthylamine (TMA-N) et en azote basique volatil total (ABVT). De même, l'analyse sensorielle montre que l'apparence et l'odeur sont altérées au bout de 7 jours d'entreposage. Les teneurs en TMA-N et en ABVT sont plus élevées dans les coquilles Saint-Jacques enveloppées, les valeurs limites sont dépassées au bout de 9 et 7 jours respectivement, tandis que dans la glace fondante ces limites ne sont pas atteintes au bout de 16 jours. Dans ce dernier cas, l'échantillon est jugé impropre à la consommation par analyse sensorielle au bout de 9 jours.