

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

Thème : 3 - Qualité Sous-thème : 3 - 3 Critères de qualité

Notice n° : 2002-1706

L'hémocyanine : un inducteur probable des points noirs de la crevette Kuruma, *Penaeus japonicus*, durant l'entreposage

Hemocyanin a most likely inducer of black spots in Kuruma prawn *Penaeus japonicus* during storage

Adachi K., Hirata T.*, Nagai K. et Sakaguchi M.

* Division of Applied Biosciences, Graduate School of Agriculture, Kyoto Univ., Kyoto 606-8502, Japan ; E-mail : hiratan@kais.kyoto-u.ac.jp

Journal of Food Science, 2001, 66 (8), p. 1130-1136 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Les crustacés de mer développent facilement des point noirs (black spots) provenant de l'oxydation enzymatique des phénols et de leurs dérivés par la phényloxydase. Etant donné que l'hémocyanine, en tant que transporteur d'oxygène, est convertie en phényloxydase-enzyme like (HdPO), les auteurs de cette étude suggèrent que l'HdPO serait un facteur clé de développement de la mélanose après congélation / décongélation des crevettes.