

## BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 25 – Mars 2004

Thème : 2 – Transformation      Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2004-2509

### **L'effet du fumage sur la qualité et la durée de vie de la chair de moule méditerranéenne (*Mytilus galloprovincialis*) emballée sous vide et réfrigérée**

Effect of smoking on quality characteristics and shelf-life of mediterranean mussel (*Mytilus galloprovincialis*) meat under vacuum in chilled storage

**Kyriazi-Papadopoulou A.\*, Varelzis K., Bloukas J.G., Georgakis S.**

\* Veterinary Medicine Administration of Thessaloniki, Department of Veterinary-Public Health, Prefecture of Thessaloniki, Egeou 14 and Solomou 1, GR 55134 Thessaloniki, Greece ; Tél : +30.2310.478.325 ; Fax : +30.2310.478.334

Italian Journal of Food Science, 2003, XV (3), p. 371-381 - *Texte en Anglais*

#### ● Résumé

Une procédure de fumage a été développée pour des moules méditerranéennes (*Mytilus galloprovincialis*). Des moules fraîches ont été lavées à l'eau courante et soumises à la vapeur à 80°C (température de l'air) pendant 10 minutes ; les coquilles ont été enlevées et la chair mise en saumure avec un taux de sel de 4% pendant 15 minutes, égouttée pendant 5 minutes, séchée dans un fumoir à une température de 60°C à 65°C pendant 13 minutes, fumée à une température de 65°C à 80°C pendant 17 minutes afin d'obtenir une valeur  $F_{70^{\circ}\text{C}}$  de 40,2 minutes, stockée sous vide dans des poches et réfrigérée à 2°C-3°C.

La saison de récolte (printemps et automne) n'a eu aucun effet ( $p>0,05$ ) sur les paramètres physico-chimiques et microbiologiques des moules fumées. L'étuvage et le fumage ont affecté ( $p<0,05$ ) la composition chimique de la chair de moules, réduit la valeur du TBA (acide thiobarbiturique), la flore totale et les bactéries lactiques acides et augmenté la valeur de l'ABVT ; mais il n'y a aucun effet ( $p<0,05$ ) sur la valeur du pH.

Pendant le stockage de la chair de moule : 90 jours à 2°C -3°C la flore totale a augmenté de 0,8  $\log_{10}$  cfu/g et le dénombrement des bactéries lactiques acides de 0,4  $\log_{10}$  cfu/g ; le pH a baissé de 0,2 unités, le TBA a augmenté par 0,2 mg de malonaldehyde/kg et l'ABVT a augmenté de 18 à 29 mg N/100 g.

Si on se fonde sur les caractéristiques sensorielles, la durée de conservation de la chair de moule méditerranéenne selon la procédure de fumage et les conditions de stockage spécifiées peut être prolongée à 70 jours.