

## 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° : 2004-2510

### **L'effet du lactate de sodium et du sorbate de potassium sur la qualité et la durée de vie de la chair de moule méditerranéenne (*Mytilus galloprovincialis*) réfrigérée dans des poches d'eau**

Effect of Sodium lactate and Potassium sorbate on quality characteristics and shelf-life of Mediterranean mussel (*Mytilus galloprovincialis*) meat during chilled storage in pouches with water

**Vasakou A., Varelziz K., Bloukas J.G.\***

\* Department of Food Science and Technology, School of Agriculture, Aristotle University of Thessaloniki, GR 541 24 Thessaloniki, Greece ; Tél : +30.2310.998773 ; Fax : +30.2310.998791 ; E-mail : bloukas@agro.auth.gr

Italian Journal of Food Science, 2003, XV (3), p. 359-370 - *Texte en Anglais*

#### ● **Résumé**

La qualité et la durée de conservation de la chair de moule méditerranéenne (*Mytilus galloprovincialis*) conservée à 5±2°C dans des poches en plastique ont été étudiées. L'échantillon témoin était constitué de 150 g de chair de moule et de 150 ml d'eau. Du lactate de sodium (1% et 2%) et du sorbate de potassium (0,35%) ont été ajoutés. Le sorbate de potassium (p< 0,05) a retardé fortement la croissance de bactéries aérobies mésophiles, des bactéries psychotrope, et plus spécifiquement celle des bactéries lactiques acides.

Dans la chair de moule contenant du sorbate de potassium, le pH a légèrement baissé, les valeurs de l'azote basique volatile total (ABVT) et l'indice thiobarbiturique (TBA) ont fortement baissé (p< 0,05) par rapport aux autres traitements.

Si on se fonde sur les caractéristiques sensorielles, la durée de conservation du produit avec du sorbate de potassium a augmenté de six à huit jours. Le taux de sorbate de potassium dans la chair de moule était initialement inférieur à 0,185%, et inférieur à 0,15% après le 5ème jour. La durée de conservation du témoin était de 6 jours. Le lactate de sodium n'a eu aucune influence (p>0,05) sur le dénombrement microbiologique, l'ABVT, le TBA et la durée de conservation, mais à la fin de la période de conservation, le pH a été plus élevé (p<0,05) que celui du témoin et des moules plus salées.