

# 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 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2004-2514

## Variations de la qualité de la crevette tropicale profonde (*Parapenaeus longirostris*) emballée sous atmosphère modifiée

Quality Changes of Deepwater Pink Shrimp (*Parapenaeus longirostris*) Packed in Modified Atmosphere  
**Gonçalves A.C.\*, López-Caballero M.E., Nunes M.L.**

\* Inst. Investigacao Pescas e do Mar, IPIMAR, Av. Brasília, 1449-006 Lisboa, Portugal ; E-mail : amparo@ipimar.pt  
Journal of Food Science, 2003, 68 (8), p. 2586-2590 - *Texte en Anglais*

### ● Résumé

L'étude porte sur la variation de la qualité de la crevette tropicale profonde (*Parapenaeus longirostris*) conservée en atmosphère modifiée. Deux mélanges de gaz sont testés (40% CO<sub>2</sub>/30% O<sub>2</sub>/30% N<sub>2</sub> et 45% CO<sub>2</sub>/5% O<sub>2</sub>/50% N<sub>2</sub>), combinés avec un pré-traitement aux sulfites, en comparaison avec une conservation à l'air ambiant. La qualité des crevettes est évaluée par analyse sensorielle (présence de taches noires) et par analyse chimique (pH et produits de dégradation des nucléotides). En général, les deux types de mélange de gaz testés permettent une très bonne conservation des crevettes jusqu'à neuf jours contre quatre à sept en conservation sous glace (avec un pré traitement). Cependant, il semblerait que le mélange 45% CO<sub>2</sub>/5% O<sub>2</sub>/50%N<sub>2</sub> soit légèrement plus performant.