

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 28 – Décembre 2004

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 5 Conservation des produits frais à bord

Notice n° : 2004-2838

Efficacité du traitement à bord par le 4-hexylrésorcinol pour inhiber la mélanose des crevettes (*Parapenaeus longirostris*)

Effectiveness of Onboard Application of 4-Hexylresorcinol in Inhibiting Melanosis in Shrimp (*Parapenaeus longirostris*)

Montero P., Martínez-Álvarez O., and Gómez-Guillén M.C.*

* Instituto del Frío (CSIC). José Antonio Novais, 10. 28040 Madrid, Spain ; E-mail: cgomez@if.csic.es
Journal of Food Science, 2004, 69 (8), p. 643-647 - *Texte en Anglais*

● **Résumé**

L'objet de l'étude était d'examiner l'efficacité du 4-hexylrésorcinol sous diverses conditions, concentration, méthodes d'application (trempage, saupoudrage, spray), saison et combinaison avec d'autres additifs (ac. citrique, ac.ascorbique, ac.acétique, EDTA et pyrophosphate). Le 4-hexylrésorcinol s'est avéré efficace, les acides ont améliorés l'apparence du produit et le l'application par spray a donné les meilleurs résultats.

NB. Le 4-hexylrésorcinol a été autorisé en tant qu'additif alimentaire antioxydant pour la prévention de la mélanose des crustacés crus (2 mg/kg - Arr. 4 nov. 1997, art. 1er). L'autorisation était valable jusqu'au 13 novembre 1999. Elle était conforme aux dispositions de la directive CEE no 89/107 du 21 décembre 1988 selon lesquelles un Etat membre peut autoriser sur son territoire le commerce et l'emploi d'un additif pour une période limitée à deux ans au plus. Aucun renouvellement d'autorisation n'a été demandé.