

## BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 28 – Décembre 2004

Thème : 2 – Transformation      Sous-thème : 2 – 1 Conservation des produits frais à la criée, au cours du transport

Notice n° : 2004-2840

### **Modifications sensorielles, histologiques et bactériologiques chez les huîtres plates, *Ostrea edulis* L., au cours de différentes conditions de stockage**

Sensory, histological, and bacteriological changes in flat oysters, *Ostrea edulis* L., during different storage conditions

**Aaraas R., Hernar I.J., Vorre A., Bergslien H., Lunestad B.T., Skeie S., Slinde E., and Mortensen S.\***

\* Institute of Marine Research, Department Aquaculture, POB 1870 N-5817 Bergen, Norway ; E-mail : stein.mortensen@imr.no

Journal of Food Science, 2004, 69 (6), p. 205-210 - *Texte en Anglais*

#### ● **Résumé**

Des huîtres plates *Ostrea edulis* ont été entreposées après émergence, sous glace et sans glace à une température de 5°C, pendant une durée de 23 jours. Un lot témoin était parallèlement conservé en eau de mer. Plusieurs paramètres ont été suivis au cours de l'étude : la mortalité, les changements histologiques, la croissance bactérienne et les modifications du profil sensoriel. La mort des huîtres a pu être appréciée par une mesure du pH des tissus.

Les profils sensoriels des huîtres conservées avec ou sans glace étaient significativement différents de celui des huîtres témoin. Les changements observés étaient corrélés à une altération bactérienne et à une dégradation des tissus digestifs. Les huîtres conservées en glace présentaient le plus de modifications. La fraîcheur des huîtres était corrélée aux odeurs marine, de poisson frais, de coquillage et à l'apparence du manteau.