

# BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 29 – Mars 2005

Thème : 2 – Transformation      Sous-thème : 2 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2005-2952

## **Dessalage par électrodialyse et concentration par osmose inverse d'un jus de cuisson industriel de moule : impact du procédé sur la réduction de la pollution et la qualité de l'arôme**

Electrodialysis desalination and reverse osmosis concentration of an industrial mussel cooking juice : process impact on pollution reduction and on aroma quality

**Cros S., Lignot B., Razafintsalama C., Jaouen P., and Bourseau P.\***

\* Université de Bretagne sud, Centre de Recherche, Laboratoire Polymères et Procédés, BP 92116, 56321 Lorient cedex ; E-mail : patrick.bourseau@univ-ubs.fr

Journal of Food Science, 2004, 69 (6), p. 435-442 - *Texte en Anglais*

### ● **Résumé**

Un jus de cuisson industriel de moules a été traité séquentiellement afin d'obtenir un concentré aromatique et des effluents propres. Le jus est d'abord centrifugé avant d'être désalinisé par électrodialyse, puis concentré par osmose inverse. Le résultat de ce processus multi-étapes est la réduction de tous les paramètres physico-chimiques en deçà des normes en vigueur pour des effluents. Le concentré résultant a été évalué par un jury d'analyse sensorielle et analysé par chromatographie en phase gazeuse couplée à un spectromètre de masse. Le profil sensoriel du concentré apparaît légèrement différent de celui du jus de cuisson brut. Cependant, le procédé de concentration décrit ici préserve les qualités aromatiques initiales des moules cuites et peut intéresser les industries de l'agroalimentaire et du « pet-food ».