

## BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 32 – Décembre 2005

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

Notice n° : 2005-3287

### Variations de la qualité de crevettes (*Pandalus borealis*) entreposées dans différentes conditions de refroidissement

Quality changes of shrimp (*Pandalus borealis*) stored under different cooling conditions

**Zeng Q.Z., Thorarinsdottir K.A.\*, and Olafsdottir G.**

\* Icelandic Fisheries Laboratories (IFL), Skulagata 4, 101 Reykjavik, Iceland ; E-mail : kristin@rf.is

Journal of Food Science, 2005, 70 (7), p. S459-S466 - *Texte en Anglais*

#### ● Résumé

L'influence de différentes techniques de refroidissement et températures de stockage (-1,5°C ou +1,5°C) sur la durée de conservation de la crevette est évaluée par analyse sensorielle, méthodes physiques, analyses chimiques et microbiologiques.

L'entreposage en glace liquide apparaît plus efficace que la glace écaille ou le mélange saumure / glace écaille pour retarder l'altération de la crevette, en ralentissant la croissance bactérienne et la formation d'azote basique volatil total (ABVT) et de triméthylamine (TMA). Le dénombrement de la flore totale montre que les bactéries ont une croissance plus rapide chez les crevettes stockées en glace écaille ou en mélange saumure / glace écaille, suivies par les crevettes sous glace liquide à +1,5°C et à -1,5°C, respectivement. Les valeurs les plus basses se trouvent chez les crevettes sous glace liquide à -1,5°C chez lesquelles la phase de latence semble prolongée au début de l'entreposage.

L'analyse en composantes principales montre une bonne corrélation entre les indicateurs de qualité liés à la croissance bactérienne, la flore totale, le pH, l'ABVT, la TMA, les données obtenues par nez électronique et par analyse sensorielle. Le capteur NH<sub>3</sub> du nez électronique semble ainsi être un bon outil de suivi de la qualité des crevettes dans ces conditions.