

# BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 32 – Décembre 2005

Thème : 3 – Qualité      Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2005-3327

## Effets de la conservation en glace liquide sur les qualités microbienne, chimique et sensorielle et sur la durée de conservation du turbot d'aquaculture (*Psetta maxima*)

Effects of storage in slurry ice on the microbial, chemical and sensory quality and on the shelf life of farmed turbot (*Psetta maxima*)

**Rodriguez O., Barros-Velazquez J.\*, Pineiro C., Gallardo J. M., and Aubourg S. P.**

\* Department of Analytical Chemistry, Nutrition and Food Science, School of Veterinary Sciences, University of Santiago de Compostela, E-27002 Lugo, Spain ; Tél : +34.600.94.22.64 ; Fax : +34.982.25.21.95 ; E-mail : jbarros@lugo.usc.es

Food Chemistry, 2006-03, 95 (2), p. 270-278 - *Texte en Anglais*

**📄 à commander à :** la revue ou à l'INIST

### ● Résumé

La glace liquide, fabriquée à partir d'eau de mer, est un mélange constitué de fines particules de glace en suspension dans l'eau, dont la température est inférieure à 0°C. Ce type de glace bénéficie des qualités de la glace traditionnelle (chaleur latente de fusion importante) et de celle de l'eau de mer réfrigérée (immersion des produits). Elle est utilisée efficacement dans certaines fermes d'élevage de turbot.

Une étude comparative de la qualité biochimique, bactériologique et sensorielle a été réalisée sur des lots de turbots entreposés en glace liquide ou en glace écaille pendant 40 jours. Dans l'ensemble, quel que soit le mode de conservation, les résultats des analyses sensorielles étaient toujours en phase avec les analyses chimiques et bactériologiques.

Dans la glace liquide, le processus de dégradation des nucléotides et celui de l'oxydation des graisses étaient ralentis. Le taux d'ABVT et de TMA augmentait moins vite, la qualité bactériologique était meilleure et l'abaissement du taux de développement des bactéries, aérobies, anaérobies, coliformes et autres bactéries protéolytiques était significatif.

En conclusion, sur l'ensemble des résultats obtenus, l'utilisation de la glace liquide pour réfrigérer et conserver le turbot est intéressante afin d'augmenter les temps de conservation tout en préservant un degré de qualité supérieur à ce que l'on obtient en utilisant de la glace écaille.