

## BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 35 – Septembre 2006

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

Notice n° : 2006-3641

### **Pulvérisation de formulations à base de 4-hexylrésorcinol pour empêcher le brunissement enzymatique des langoustines (*Nephrops norvegicus*) pendant le stockage réfrigéré**

Spraying of 4-hexylresorcinol based formulations to prevent enzymatic browning in Norway lobsters (*Nephrops norvegicus*) during chilled storage

**Martinez-Alvarez O., Lopez-Caballero M.E.\*, Montero P., and Gomez-Guillen M.C.**

\* Instituto del Frio (CSIC), José Antonio Novais, n° 10, 28040 Madrid, Spain ; E-mail : mlopez@if.csic.es

Food Chemistry, 2007, 100 (1), p. 147-155 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou de l'INIST

### **● Référence bibliographique enrichie**

Un traitement anti-mélanose de langoustines par pulvérisation d'hexylrésorcinol additionnés d'acides organiques et d'EDTA s'est montré plus efficace qu'une formulation commerciale de sulfite (13 %) et d'acides (citrique et ascorbique). Une formulation à 0,05 % de 4-hexylrésorcinol a permis d'éviter l'apparition de taches noirâtres durant 12 jours. Il faut toutefois noter que les teneurs résiduelles en hexylrésorcinol et sulfites n'ont pas été recherchées.