

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 40 – Décembre 2007

Thème : 2 – Transformation
criée, au cours du transport

Sous-thème : 2 – 1 Conservation des produits frais à la

Notice n° : 2007-4146

Modifications *post-mortem* du muscle adducteur du pédoncle patte de lion du Pacifique (*Nodipecten subnodosus*) durant un entreposage en glace

*Postmortem changes in the adductor muscle of Pacific lions-paw scallop (*Nodipecten subnodosus*) during ice storage*

Pacheco-Aguilar R., Marquez-Rios E., Lugo-Sanchez M.E., Garcia-Sanchez G., Maeda-Martinez A.N., and Ocano-Higuera V.M.*

* Departamento de Ciencias Químico Biológicas, Universidad de Sonora, Encinas y Rosales s/n, Hermosillo, Sonora 83000, Mexico ; Tél/Fax : +53.662.259.2163 ; E-mail : ocano@guayacan.uson.mx

Food Chemistry, 2008-01-01, 106 (1), p. 253-259 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à : la revue ou à l'INIST

● Résumé

Les modifications biochimiques, chimiques et physiques du muscle adducteur du pédoncle patte de lion du Pacifique ont été étudiées durant une période de 15 jours d'entreposage à 0 °C (glace). La teneur en ATP et en produits de dégradation de l'ATP, la valeur K, le pH, la triméthylamine (TMA), les bases volatiles totales, la capacité de rétention d'eau, la couleur et les changements de texture ont été mesurés. La valeur K augmente de façon logarithmique ($R^2 = 0,95$) d'une valeur initiale de 40,3 à 79,7 % au 15^{ème} jour. En ce qui concerne les indicateurs d'altération, la TMA augmente de 1,3 à 6,8 mg N/100 g et les bases volatiles de 15,6 à 30,7 mg N/100 g, l'altération apparaissant en fin d'entreposage.

La texture, la couleur et le pH ne sont pas modifiés au cours de l'entreposage. Cependant, la capacité de rétention d'eau diminue significativement, de 96 % au jour 1, elle n'est que de 86 % au 15^{ème} jour. Tous les résultats obtenus sur les différents indicateurs montrent que la qualité du muscle adducteur du pédoncle patte de lion du Pacifique est maintenue au moins durant les 12 premiers jours lors d'un entreposage en glace.