

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 42 – Juin 2008

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 5 Conservation des produits frais sur le site de production

Notice n° : 2008-4333

Evaluation d'un système à base de glace liquide pour la commercialisation de la raie bouclée (*Raja clavata*) : effets sur les mécanismes d'altération affectant directement la qualité et la durée de conservation

*Evaluation of a slurry ice system for the commercialization of ray (*Raja clavata*): Effects on spoilage mechanisms directly affecting quality loss and shelf-life*

Mugica B., Barros-Velazquez J., Miranda J.M. and Aubourg S.P.

* Food Technology Laboratory, Department of Analytical Chemistry, Nutrition and Food Science, School of Veterinary Sciences, University of Santiago de Compostela, E-27002 Lugo, Spain ; E-mail : jbarros@lugo.usc.es

LWT - Food Science and Technology, 2008, 41 (6), 0023-6438, p. 974-981 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

La glace liquide, sorte de sorbet composé de minuscules particules de glace en suspension dans de l'eau réfrigérée, a été utilisée pour conserver de la raie bouclée (*Raja clavata*), poisson prisé sur les marchés européens.

Deux lots de poisson provenant d'un même stock initial ont été conservés traditionnellement avec de la glace en écailles d'une part, et avec de la glace liquide d'autre part. L'évolution de la qualité du poisson stocké en chambre froide (2°C) a été évaluée régulièrement par analyse sensorielle. Le poisson conservé avec de la glace a été jugé de catégorie A (excellent) jusqu'au troisième jour d'entreposage, alors que le poisson conservé en glace liquide a été classé en catégorie A jusqu'au sixième jour.

Le développement d'une odeur ammoniacale a été le paramètre le plus pertinent pour apprécier la qualité de chacun des deux lots, ce qui a été corrélé avec les phénomènes endogènes de dégradation des protéines et des matières azotées non protéiques, plutôt qu'avec l'activité protéolytique des micro-organismes. Le stockage de la raie dans la glace liquide ralentit significativement ($P < 0,05$) la dégradation biochimique (déterminée par le pH, la teneur en ABVT et le facteur K) et bactériologique (déterminée par le développement des flores psychrotrophes et mésophiles) dans le muscle du poisson.

La glace liquide, de par son pouvoir réfrigérant supérieur à celui de la glace traditionnelle (température du muscle de la raie plus basse d'environ 1,5°C), contribue à maintenir une meilleure qualité de la raie.