

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 42 – Juin 2008

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2008-4335

Effets sur les caractéristiques microbiologiques et sensorielles de la crevette nordique (*Pandalus borealis*) prête-à-consommer de la stabilisation par un gaz soluble, de l'atmosphère modifiée, du volume de gaz (ratio g/p) et du stockage

*Effects of soluble gas stabilisation, modified atmosphere, gas to product volume ratio and storage on the microbiological and sensory characteristics of ready-to-eat shrimp (*Pandalus borealis*)*

Sivertsvik M.* and Birkeland S.

* Norconserv AS, Seafood Proc Res, Niels Juelsgate 50, POB 327, N-4002 Stavanger, Norway ; E-mail : ms@norconserv.no

Food Science and Technology International, 2006-10, 12 (5), p. 445-454 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Les effets du temps d'entreposage, de l'atmosphère modifiée (30 ou 60 % CO₂), de la stabilisation par un gaz soluble et du volume de gaz (ratio p/g) sont étudiés sur les caractéristiques microbiologiques et sensorielles des crevettes nordiques (*Pandalus borealis*) prêtes à consommer (décortiquées, cuites et salées).

Le traitement préalable des crevettes par un gaz soluble de stabilisation, CO₂, 2 heures avant le conditionnement augmente le taux de CO₂ contenu dans l'emballage et neutralise le phénomène de dépression à la surface du paquet, même pour un ratio g/p (0,66) bas. Il permet la réduction significative (p < 0,01) de la flore aérobie et psychrotrophe ainsi que l'obtention d'une meilleure qualité organoleptique des crevettes. Cette technique permet de réduire la présence d'exsudat dans l'emballage (p < 0,01).

Par conséquent, la combinaison utilisation d'un gaz de stabilisation et d'un emballage sous atmosphère modifiée est efficace sur les crevettes prêtes à consommer pour réduire le volume de l'emballage et améliorer leurs caractéristiques microbiologiques et sensorielles.