

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° : **2008-4339**

Marinade de crevette tropicale profonde avec un extrait de romarin et détermination de sa durée de conservation

Marination of deep-water pink shrimp with rosemary extract and the determination of its shelf-life

Cadun A., Kisla D. and Cakli S.

* Ege University, Faculty of Fisheries, 35100 Bornova, Izmir, Turkey ; Tel.: +90.232.388.4000/1300 ; Fax : +90.232.388.3685 ; E-mail : cadun@mail.ege.edu.tr

Food Chemistry, 2008, 109 (1), p. 81-87 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

L'activité antioxydante d'un extrait de romarin sur la crevette tropicale profonde marinée (*Parapenaeus longirostris*) entreposée à 1°C a été étudié. Des analyses chimiques, physiques, instrumentales, microbiologiques et sensorielles ont été réalisées pour évaluer les changements de qualité et déterminer la durée de conservation des crevettes marinées.

La composition chimique a été déterminée et aucune différence ($p > 0,05$) n'a été trouvée entre le groupe témoin (sans extrait de romarin) et le groupe expérimental (avec extrait de romarin). Il n'y a pas de différence significative ($p > 0,05$) entre les résultats de l'analyse sensorielle des 2 groupes à 0, 15, 30, 45 et 60 jours d'entreposage, tandis que la rancidité a été notée dans le lot témoin uniquement au jour 75 par les membres du jury d'analyse sensorielle.

De même, la valeur de l'indice thiobarbiturique (TBA) du groupe témoin a atteint la limite de consommation au jour 75, mais il est encore « très bon » pour le groupe expérimental.

Bien que la charge microbienne des deux groupes soit inférieure aux limites de consommation, la valeur de la TBA limite la durée de conservation du groupe témoin alors que le groupe expérimental est encore de bonne qualité.