

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **42 – Juin 2008**

Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 3 Critères de qualité**

Notice n° : **2008-4381**


Analyse sensorielle de la langoustine traitée avec différents agents anti mélanose

Sensory analysis of Norway lobster treated with different antimelanosis agents

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

* Instituto del Frío (CSIC), C/José Antonio Nováis 10, 28040, Madrid, Spain ; Tél : +34.91.5492300 ; Fax : +34.91.5493627 ; E-mail : cgomez@if.csic.es

Journal of Sensory Studies, 2007, 22 (6), p. 609-622 - *Texte en Anglais*

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

● **Résumé**

Les auteurs proposent un système simple d'évaluation de la diminution de la fraîcheur de la langoustine. Ce système repose sur l'attribution de notes pour différents critères de qualité des produits au cours de leur conservation en glace et l'obtention d'un indice qualité.

L'utilisation de produits anti-mélanose limite la perception visuelle des modifications dues à une perte de fraîcheur. Dans ce cas, l'odeur est le paramètre le plus adapté pour le suivi de l'altération au cours de la conservation.

A l'aide de cette échelle d'évaluation, il est montré que la durée de vie des produits est significativement augmentée par l'utilisation de 4-hexylrésorcinol comme agent anti-mélanose, comparée aux produits conventionnels de type sulfite (produits considérés inacceptables à 13 jours de conservation contre 9 jours).