

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 43 – Septembre 2008

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


Notice n° : 2008-4446

Modifications de la qualité microbiologique et physico-chimique d'huîtres creuses (*Crassostrea gigas*) traitées par haute pression durant le stockage réfrigéré
*Changes in the microbiological and physicochemical quality of high-pressure-treated oysters (*Crassostrea gigas*) during chilled storage*

Cruz-Romero M., Kerry J.P. and Kelly A.L.*

* Department of Food and Nutritional Sciences, University College Cork, College Road, Cork, Ireland ; Tél.: +353.21.4903405 ; Fax : +353.21.4270001 ; E-mail : a.kelly@ucc.ie

Food Control, 2008, 19 (12), p. 1139-1147 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Résumé

Un suivi de la qualité physico-chimique et microbiologique a été réalisé sur des huîtres creuses (*Crassostrea gigas*) soumises à un traitement par hautes pressions à 260, 400, ou 600 Mpa pendant 5 min puis conservées en glace à +2°C pendant 31 jours.

Les résultats montrent que quelle que soit la pression appliquée, la charge bactérienne initiale est réduite à un niveau inférieur à la limite de détection. Les huîtres traitées par haute pression ont une augmentation significative de leur pH et de leur clarté (L*) par rapport à des huîtres non traitées.

Durant l'entreposage, le pH change peu pour les huîtres traitées par HP mais diminue légèrement pour les huîtres non traitées. On observe peu de modification de couleur pour les huîtres soumises aux hautes pressions alors que la valeur b* (couleur jaune) augmente pour le lot témoin.

En ce qui concerne la texture, la résistance augmente significativement avec la pression appliquée, quel que soit le temps d'entreposage. D'autre part, les hautes pressions favorisent l'oxydation des lipides, d'autant plus que la pression est élevée.

Cette étude confirme que les traitements par hautes pressions peuvent inactiver les microorganismes et retarder la croissance microbienne dans des huîtres entreposées au froid, mais qu'ils peuvent aussi affecter certains critères de qualité (oxydation des lipides, texture de la chair).