

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 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2008-4452


Amélioration de la durée de conservation de queues d'écrevisses australiennes précuites (*Cherax quadricarinatus*) grâce à un emballage sous atmosphère modifiée CO₂/O₂/N₂

*Shelf-stability enhancement of precooked red claw crayfish (*Cherax quadricarinatus*) tails by modified CO₂/O₂/N₂ gas packaging*

Chen G. and Xiong Y.L.*

* Department of Animal and Food Sciences, University of Kentucky, Lexington, KY 40546, USA ; Tél: +1859 257 3822 ; Fax : +1859 257 5318 ; E-mail : ylxiong@uky.edu

LWT - Food Science and Technology, 2007-07, 41 (8), 0023-6438 p. 1431-1436 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Trois types de conditionnement, sous atmosphère modifiée (80 % CO₂ / 10 % N₂ / 10 % O₂ avec un rapport gaz/produit d'environ 20), sous vide, et un emballage en polychlorure de vinyle en aérobic, furent testés sur des queues d'écrevisses australiennes précuites et décortiquées, stockées à +2 °C.

Ces écrevisses sont intéressantes pour l'aquaculture aux USA par leur taille, leur rendement en chair et leur tolérance aux conditions d'élevage intensives, par rapport aux écrevisses de Louisiane.

Les meilleurs résultats ont été obtenus avec l'atmosphère modifiée qui a permis de prévenir la croissance bactérienne, de minimiser l'oxydation et d'éviter les changements de texture.