

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 44 – Décembre 2008

Thème : 1 – Production      Sous-thème : 1 – 5 Conservation des produits frais sur le site de production

Notice n° : 2008-4553

## **Propriétés sensorielles, microbiologiques, physiques et chimiques de seiches (*Sepia officinalis*) et d'encornets rouges (*Illex coindetii*) conservés en glace**

*Sensory, microbiological, physical and chemical properties of cuttlefish (*Sepia officinalis*) and broadtail shortfin squid (*Illex coindetii*) stored in ice*

**Vaz-Pires P.\*, Seixas P., Mota M., Lapa-Guimaraes J., Pickova J., Lindo A. and Silva T.**

\* ICBAS - Instituto de Ciências Biomédicas de Abel Salazar, Universidade do Porto, Largo Prof. Abel Salazar, 2, 4099-003

Porto, Portugal ; Tél. : +351.222.062.272 ; Fax : +351.222.062.232 ; E-mail : vazpires@icbas.up.pt

*LWT - Food Science and Technology*, 2008, 41 (9), p. 1655-1664 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

### ● Résumé

L'objectif de cette étude est de caractériser la seiche crue entière (*Sepia officinalis*) et l'encornet rouge (*Illex coindetii*) pendant le stockage en glace par des analyses sensorielles, microbiologiques, chimiques et physiques.

La durée de conservation des seiches entières et de l'encornet est estimée par la méthode QIM, elle est respectivement de 10 et 9 jours, c'est une durée inférieure à celle de nombreux poissons. Par contre, à la date de rejet le nombre de microorganismes de surface détectés est inférieur à celui des poissons, ce qui suggère une prédominance de la dégradation enzymatique (autolytique) chez ces céphalopodes.

Les bactéries productrices de H<sub>2</sub>S constituent une proportion significative de la flore d'altération. Les analyses physiques (mesure des propriétés électriques) réalisées à l'aide du RT-Freshmeter et du Torrymeter montrent que ces instruments de mesure rapide peuvent être appliqués aux seiches et aux encornets. Le tryptophane libre et le taux d'ABVT évoluent de manière significative pendant la première semaine de stockage indiquant que des niveaux bas de ces composés pourraient être employés comme indicateur de fraîcheur. L'urée peut être utile comme indicateur d'altération ainsi que l'agmatine.

Les modes d'altération des céphalopodes diffèrent de ceux des poissons, mais ils ne sont pas complètement élucidés.