

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 45 – Mars 2009

Thème : 2 – Transformation    Sous-thème : 2 – 1 Conservation des produits frais à la criée, au cours du transport

Notice n° : 2009-4655


### **Les changements physico-chimiques et fonctionnels du muscle du manteau de l'encornet géant (*Dosidicus gigas*) pendant l'entreposage en glace**

*Physicochemical and functional changes in jumbo squid (*Dosidicus gigas*) mantle muscle during ice storage*

Ramirez-Suarez\* J.C., Ibarra-León L.R., Pacheco-Aguilar R., Lugo-Sánchez M.E., García-Sánchez G. and Carvallo-Ruiz G.

\* Fishery Products Quality Laboratory, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. P.O. Box 1735, Hermosillo, Sonora 83000, Mexico ; Tél.:+52.662.289.2400x368 ; Fax :+52.662.280.0421 ; E-mail : jcamirez@ciad.mx

*Food Chemistry*, 2008, 111 (3), p. 586-591 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

De nombreuses études ont montré que le muscle de céphalopodes ne conserve que très peu de temps ses fonctionnalités après capture, du fait d'une activité protéolytique importante au niveau du manteau.

L'objectif de l'étude était de mettre en évidence les modifications physico-chimiques et fonctionnelles des protéines durant 15 jours de conservation en glace du manteau. Le pH reste stable sur la durée de l'étude. Les essais montrent une perte de 10 % de la solubilité des protéines à pH 7,0 et en milieu salé (NaCl 6M).

Les tests de texture ne peuvent faire l'objet d'une interprétation, à cause d'une variabilité inter-individus trop importante. Les auteurs concluent à une faible modification des propriétés fonctionnelles et de l'intégrité des protéines du manteau de céphalopodes au cours d'une conservation de 15 jours à 0°C.