

# 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 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2009-4662

**Effets du bicarbonate de sodium contenant des traces d'acide citrique en combinaison avec du chlorure de sodium sur le rendement et quelques propriétés des crevettes pattes blanches (*Penaeus vannamei*) congelées par plaque, air pulsé et cryogénie**

*Effects of sodium bicarbonate containing traces of citric acid in combination with sodium chloride on yield and some properties of white shrimp (*Penaeus vannamei*) frozen by shelf freezing, air-blast and cryogenic freezing*

**Lopkulkiaert W., Prapatsornwattana K. and Rungsardthong\* V.**

\* Department of Agro-Industrial Technology, Faculty of Applied Science, King Mongkut's University of Technology North Bangkok, 1518, Pibulsongkram Road, Bangsue, Bangkok 10800, Thailand ; Tél./Fax : +66.2.587.8257 ; E-mail : vilai8106@yahoo.com

*LWT - Food Science and Technology*, 2009, 42 (3), p. 768-776 - *Texte en Anglais*

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

## ● Référence bibliographique enrichie

La perte de poids de crevettes pelées après congélation/décongélation du produit cru varie de 2 à 8 g/100 g selon le mode de congélation ; après cuisson elle passe de 17,5 à 27 g/100 g. Le traitement au bicarbonate de sodium (2 % et 4 %), avec ou sans 4 % d'acide citrique et 3 % de sel, augmente le rendement. La congélation induit un durcissement de la chair de la crevette, moins important en présence de bicarbonate de sodium.