

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 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2009-4666

Influence de la méthode de conditionnement sur les modifications microbiologiques et biochimiques d'huîtres (*Crassostrea gigas*) traitées par hautes pressions

*Influence of packaging strategy on microbiological and biochemical changes in high-pressure-treated oysters (*Crassostrea gigas*)*

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

* Department of Food and Nutritional Sciences, University College Cork, Cork, Ireland ; E-mail: joe.kerry@ucc.ie

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2008, 88 (15), p. 2713-2723 · Texte en Anglais

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

● Référence bibliographique enrichie

Des huîtres du Pacifique (*Crassostrea gigas*) ont été soumises à des traitements hautes pressions à 260 ou 400 MPa (20°C) pendant 3 ou 5 min, puis stockées au froid sur la glace, sous vide ou dans un emballage sous atmosphère modifiée (AM : 60 % N₂ + 40 % CO₂). L'examen périodique de la qualité microbiologique et des indicateurs d'altération biochimique au cours des 21 jours de stockage a montré que la combinaison d'un emballage sous atmosphère modifiée avec un traitement hautes pressions et un stockage réfrigéré permet de prolonger la durée de conservation des huîtres (évaluée par les analyses microbiologiques).

Les hautes pressions augmentent l'oxydation des lipides, mais l'indice thiobarbiturique reste inférieur à celui obtenu avec les huîtres stockées en conditions aérobies.