

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 45 – Mars 2009

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2009-4701

## Étude des composés volatils des huîtres *Crassostrea gigas* pendant le stockage par une méthode de prélèvement combinée à la CG/SM

*Study on the volatile profile characteristics of oyster Crassostrea gigas during storage by a combination sampling method coupled with GC/MS*

**Zhang\* Z., Li T., Wang D., Zhang L. and Chen G.**

\* Key Laboratory of Analysis and Detection for Food Safety, Fuzhou University, Fuzhou, Fujian 350002, P.R. China ; Tél.: +86.591.87893175 ; E-mail : zzm@fzu.edu.cn

*Food Chemistry*, 2009, 115 (3), p. 1150-1157, - Texte en Anglais

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

### ● Résumé

Dans cette étude, une combinaison de techniques d'extraction incluant la technique de micro-extraction en phase solide (SPME) et la distillation sous vide, a été utilisée pour analyser par chromatographie en phase gazeuse couplée à de la spectrométrie de masse (CG/SM), les composés volatils produits au cours d'un entreposage d'huîtres. 20 et 27 composés ont été identifiés dans des huîtres fraîches et altérées après extraction par SPME, seize dans le cas de la distillation sous vide.

Les deux techniques permettent de séparer les composés selon leur point d'ébullition, faible pour la SPME, élevé pour la distillation sous vide. Par conséquent, un plus grand nombre de composés volatils générés au cours d'un entreposage d'huîtres pourrait être identifié par la combinaison des deux techniques.

Différents profils de composés volatils extraits par SPME ont été mis en évidence par analyse en composantes principales, en fonction du temps d'entreposage des huîtres. Les composés volatils contribuant le plus à la différenciation des huîtres ont été identifiés.

Les résultats indiquent que l'ensemble du profil des composés volatils fournit une information plus précise, quant à la durée d'entreposage des huîtres, que ne peut le faire la seule prise en compte de composés individuels.