

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 47 – Septembre 2009

Thème : 2 - Transformation    Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2009-4864

## **Nouvelle méthode d'immersion utilisant le 4-hexylrésorcinol pour prévenir la formation de points noirs dans les crevettes**

*New Modified Dipping Method Using 4-hexylresorcinol for Preventing Blackspot Formation in Prawns*

**Slattery \* S.L., Williams D.J. and Torrisi C.**

\* Innovative Food Technology, Emerging Technologies, Delivery, Queensland Department of Primary Industries and Fisheries, Brisbane 4007 Queensland, Australia ; E-mail : Steve.Slattery@dpi.qld.gov.au

*Journal of Aquatic Food Product Technology*, 2009, 18 (3), p. 284-293 - Doi : 10.1080/10498850902762299 -

*Texte en Anglais*

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

### ● Résumé

Partant du constat que les alternatives aux traitements des crevettes contre la mélanose par les sulfites ne sont pas employées par les industriels, les essais rapportés dans cette publication tendent à leur proposer de nouvelles méthodes de traitement par le 4-hexylrésorcinol, moins coûteuses et plus efficaces que le traitement recommandé (qui consiste en un bain de 2 minutes dans une solution à 50 mg/L de 4-hexylrésorcinol). Les essais montrent que l'utilisation de bains moins concentrés (solutions de 4-hexylrésorcinol à 5, 10 ou 20 mg/L) et plus longs (entre 3 heures et 72 heures) permettent un meilleur contrôle de la mélanose que le traitement recommandé, ou qu'un bain d'une minute dans une solution à 1 % de métabisulfite de sodium.

Il faut néanmoins souligner que les taux de mélanose les plus bas observés dans ces essais sont de 36 %, ce qui reste tout à fait inacceptable par rapport aux cahiers des charges qualité de l'industrie (taux de mélanose dénombrés sur crevettes crues après 4 jours de conservation en glace fondante).

Par rapport au traitement par le métabisulfite de sodium mis en œuvre dans ces essais, il faut également noter que les traitements par les sulfites habituellement recommandés pour les crevettes et efficaces contre la mélanose, correspondent plutôt à des bains d'une durée de quelques minutes, dans des solutions de métabisulfite de sodium d'une concentration de l'ordre de 5 %.

**N.B.** Le 4-hexylrésorcinol avait tout d'abord été autorisé à titre provisoire en France, pour une durée de 2 ans, par l'arrêté du 4 novembre 1997, pour la prévention de la mélanose dans les crustacés crus. Il était autorisé en substitution totale des sulfites et avec une teneur résiduelle maximale de 2 mg/kg dans la partie consommable, crue ou cuite. Cette autorisation provisoire avait pris fin en 1999 en raison de la non demande de renouvellement par les professionnels concernés. Depuis mi 2006, la directive 2006/52/CE du Parlement européen et du Conseil du 5 juillet 2006 autorise à nouveau l'emploi du 4-hexylrésorcinol dans les crustacés frais, congelés et surgelés, avec la même teneur résiduelle maximale de 2 mg/kg.