

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° : 2009-4879

Irradiation gamma de crevettes étêtées, emballées et congelées

Gamma irradiation on frozen and packaged headed shrimp

Abreu * V.K.G., Zapata J.F.F., Figueiredo E.A.T., Garruti D.S., Freitas E.R., Pereira A.L.F. and Braga A.R.C.

* Universidad Federal do Ceará, Departamento de Tecnologia de Alimentos, BR-60356001 Fortaleza, Ceara, Brazil, CEP 60356-001 ; Tél.: +55.85.33.66.97.43 ; Fax : +55.85.33.66.97.43 ; E-mail : vkellyabreu@gmail.com

Journal of Food Quality, 2009, 32 (4), p. 425-435 - Doi : 10.1111/j.1745-4557.2009.00268.x - *Texte en Anglais*
✉ à commander à : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

L'objectif de l'étude était d'évaluer l'effet de l'ionisation gamma (à des doses de 0,4 et 6 kGy) sur les bactéries pathogènes *Vibrio cholerae* 01 et *Salmonella enteritidis*, et sur les caractéristiques sensorielles et physiques de crevettes étêtées, emballées et congelées.

La dose de 6 kGy était plus efficace, que ce soit sur l'inhibition de *Vibrio* ou de *Salmonella*, ou sur la diminution de l'oxydation des lipides. La texture des crevettes n'est pas affectée par le traitement, par contre, la brillance augmente. L'acceptabilité sensorielle reste correcte, même si elle diminue pour la dose de 6 kGy.