

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 47 – Septembre 2009

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

Notice n° : 2009-4924


Modification des muscles de crabe à carapace dure et molle durant un stockage surgelé

Muscle changes in hard and soft shell crabs during frozen storage

Benjakul * S. and Sutthipan N.

* Department of Food Technology, Faculty of Agro-Industry, Prince Songkla University, Hat Yai 90112, Songkhla, Thailand ; Tél. : +66.7428.6334 ; Fax : +66.7421.2889 ; E-mail : soottawat.b@psu.ac.th

LWT - Food Science and Technology, 2009, 42 (3), p. 723-729, Doi : 10.1016/j.lwt.2008.10.003 - Texte en Anglais

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

● Résumé

Les crabes de palétuvier (*Scylla serrata*) ou « mud crabs » sont populaires en Asie du sud-est, où ils font l'objet d'élevage. Les crabes prélevés juste après une mue ont une carapace molle ; ce sont les plus appréciés, et ils ont une valeur marchande supérieure. Le but de la présente étude est de suivre les modifications chimiques et physiologiques des crabes à carapace dure et molle durant un stockage en congélation de 12 semaines à -20°C.

La dénaturation protéique de la chair observée durant la congélation est plus importante chez les crabes à carapace molle. Les lipides s'oxydent et la formation de formaldéhyde détectée dépend essentiellement du type de chair, elle est plus importante dans le « lump » (chair blanche la plus prisée) que dans le « claw » (catégorie de chair rose foncée). Les pertes en cuisson sont supérieures dans la chair de crabe à carapace molle, comparé à celui à carapace dure, surtout pour la catégorie « lump » et elles augmentent avec la durée de stockage.

Au vu de ces résultats, un procédé rapide de congélation associé à une durée limitée de conservation est préconisée pour les crabes à carapace molle qui sont plus sensibles à la congélation que ceux à carapace dure.