

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 49 – Janvier 2010

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2010-5071

Effets du marinage et du conditionnement sous vide à 6°C sur les indices de qualité sensoriels, microbiologiques et chimiques de gonades de l'oursin violet *Paracentrotus lividus* Lamark, 1816

Effect of marinating and vacuum storage at 6 degrees C on the fate of chemical, microbial and sensory quality indices of echinoid gonads Paracentrotus lividus Lamark, 1816

Stamatis * N. and Vafidis D.

* National Agricultural Research Foundation, Fisheries Research Institute, 64007 N, Peramos, Kavala, Greece ; Fax : +30.2594022222 ; E-mail : nikstam@inale.gr

International Journal of Food Science and Technology, 2009-08, 44 (8), p. 1626-1633 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Des gonades d'oursins violets crues et marinées ont été analysées :

- au niveau chimique : composition (lipides, protéines, humidité, cendres, sel..), pH, teneurs en acide lactique et en ammoniac, et profil en acides gras,
- au niveau microbiologique : flore totale, *Pseudomonas*, bactéries lactiques et levures-moisissures,
- au niveau sensoriel.

Les marinades étaient préparées suivant 3 formulations différentes (avec 3 %, 5 % ou 7 % d'acide acétique et 12 % de sel, épices... pendant 72 h - ratio en poids de 1:1,5), emballées sous air ou sous vide, et stockées à 6 °C.

Durant le stockage, des différences significatives ont été trouvées entre les différentes marinades et les types de conditionnement sur certains critères testés comme le pH, l'humidité, l'odeur et la couleur... Une diminution notable du rapport acides gras oméga 3 sur oméga 6 est observée après marinage et durant le stockage pour les deux types de conditionnement. Le marinage n'entraîne pas d'évolution des teneurs en lipides, en protéines et en glucides par rapport à l'échantillon cru.

La concentration en ammoniac s'est avéré être un bon indicateur de la fraîcheur et de l'altération des gonades d'oursins durant le stockage. La durée de conservation des gonades d'oursins marinées était de 75 jours pour le conditionnement sous vide (contre 60 jours sous air), ce qui représente un potentiel de valorisation important des échinodermes qui ont une durée de conservation limitée à l'état frais. Aucune différence significative n'a été observée dans les concentrations en acides gras mono-insaturés et poly-insaturés, semblant indiquer une absence d'oxydation et ainsi un maintien de la valeur nutritionnelle élevée du produit.