

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 51 – Mai 2010

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

Notice n° : 2010-5187

Effet combiné de l'eau ozonée et du chitosan sur la durée de conservation de l'huître creuse décoquillée (*Crassostrea gigas*)

*Combined effect of ozonated water and chitosan on the shelf-life of Pacific oyster (*Crassostrea gigas*)*

Rong C., Qi * L., Bang-zhong Y. and Lan-lan Z.

* Yellow Sea Fisheries Research Institute, Chinese Academy of Fishery Sciences, No. 106, Nan Jing Road, Qingdao, Shandong Province, 266071, PR China ; Tél./Fax : +86.532.85830760 ; E-mail : liuqi@ysfri.ac.cn

Innovative Food Science and Emerging Technologies, 2009, 11 (1), p. 108-112 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Pour augmenter la durée de conservation de l'huître creuse après décoquillage, 3 essais ont été pratiqués. La chair d'huître a été trempée :

- soit 2 min dans de l'eau ozonée à 5 µg/l,
- soit 10 min dans une solution de chitosan à 5 g/l, ratio 1:2 (poids/volume),
- soit 2 min dans l'eau ozonée, égouttée, rincée à l'eau, puis trempée 10 min dans la solution de chitosan.

Puis chaque lot a été égoutté et conditionné en sac plastique stérile à 5°C. Le lot témoin a simplement été lavé et conditionné. Un tableau de cotation organoleptique a été utilisé.

Le traitement à l'eau ozonée a réduit la charge microbienne d'environ 1 log. Le chitosan à 5 g/l, grâce à ses propriétés antibactériennes à large spectre, permet d'augmenter la durée de conservation des huîtres. Le lot témoin s'est conservé 8-9 jours, celui traité à l'ozone 10-12 j, au chitosan 14-15 j et la combinaison des 2 traitements a permis une conservation de 20-21 j.