

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 52 – Juillet 2010

Thème : 2 – Transformation    Sous-thème : 2 – 1 Conservation des produits frais à la criée, au cours du transport

Notice n° : 2010-5244


### Évaluation des changements protéiques des muscles de pangas géants d'élevage (*Pangasianodon gigas*) durant un stockage réfrigéré

*Assessment of protein changes in farmed giant catfish (*Pangasianodon gigas*) muscles during refrigerated storage*

**Rawdkuen \* S., Jongjareonrak A., Phatcharat S. and Benjakul S.**

\* Food Technology Program, School of Agro-Industry, Mae Fah Luang University, Muang, Chiangrai, 57100, Thailand ;  
Fax: +66.5391.6739 ; E-mail : saroat@mfu.ac.th

*International Journal of Food Science and Technology*, 2010, 45 (5), DOI : 10.1111/j.1365-2621.2010.02217.x, p. 985-994 - *Texte en Anglais*

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

### ● Référence bibliographique enrichie

Les analyses de la chair de pangas géants d'élevage (de 25-30 kg / âgés de 5 ans) durant un stockage réfrigéré ont mis en évidence des changements importants entre le 1<sup>er</sup> et le 14<sup>ème</sup> jour après abattage. Ces changements concernaient les aspects biochimiques (ATPase, ABVT, hydrolyse des protéines) et technologiques (exsudat, perte d'eau à la cuisson, texture, microstructure). Toutefois ces modifications n'ont pas eu d'incidence sur l'aspect de la chair.

**N.B.**

- l'ABVT est passé de 6 à 14 mg/100 g durant le stockage, ces valeurs sont très faibles par rapport à celles des poissons marins,
- il n'y a pas eu d'analyse sensorielle.