

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 52 – Juillet 2010

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

Notice n° : 2010-5286

## **Évaluation de la qualité de la crevette tropicale tigrée d'élevage (*Penaeus monodon*) dans la chaîne d'approvisionnement : évaluation organoleptique** *Quality assessment of farmed black tiger shrimp (Penaeus monodon) in supply chain: organoleptic evaluation*

**Azam K., Alam \* S.M.N. and Naher S.S.**

\* School of Social Sciences and Asian Languages, Faculty of Humanities, Curtin University of Technology, GPO Box U1987 Perth, Western Australia 6845, Australia ; Tél.: +61.8.9266.4306 ; Fax : + 61.8.9266.3166 ; E-mail : smnazmul@yahoo.com

*Journal of Food Processing and Preservation*, 2010, 34, p. 164-175 - *Texte en Anglais*

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

### ◆ Analyse

Cette étude, réalisée sur des crevettes d'élevage extensif au Bangladesh (*Penaeus monodon*), avait pour objectif de comparer la qualité de crevettes transportées depuis les fermes d'élevage jusqu'à l'usine de traitement, selon deux modes :

- la pratique habituelle, c'est à dire un transport réalisé sans glace,
- et une pratique dite « expérimentale » dans laquelle les crevettes étaient glacées sur une partie du transport.

La qualité des crevettes était évaluée uniquement par examen organoleptique avec utilisation d'une échelle de cotation de qualité décroissante de 10 à 1.

La qualité des crevettes, jugée à 4 reprises chez différents intermédiaires au cours d'un transport d'une durée de 10 à 12 h, était un peu meilleure quand les crevettes avaient été glacées : à l'arrivée à l'usine, la cotation moyenne des crevettes glacées était de l'ordre de 7, contre une cotation de l'ordre de 6 pour les crevettes non glacées (remarque : il s'agissait de très grosses crevettes d'un poids individuel de 75 à 150 g).

Au delà de ces résultats, l'intérêt de l'étude est aussi de décrire le processus habituel d'acheminement des crevettes depuis les fermes d'élevage jusqu'à l'usine, au Bangladesh : il fait intervenir de nombreux intermédiaires (au minimum 4, souvent plus, avec achat et vente des crevettes à chaque étape) et s'effectue la plupart du temps sans glace ou avec un glaçage inadéquat. On imagine aisément qu'il en résulte une grande variabilité de qualité des crevettes à leur arrivée à l'usine.

On peut également noter que le schéma expérimental de cette étude s'arrêtait à l'arrivée des crevettes à l'usine, sans prendre en compte les conséquences du non glaçage des crevettes sur d'autres problèmes de qualité, notamment sur le risque d'apparition de mélanose.

**Analyse réalisée par : Bécel P. / IFREMER**