

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° : **2010-5289**

Étude des caractéristiques des composés volatils des produits de la mer (crabe, crevette, coquillage) pendant le stockage et son utilisation potentielle pour l'évaluation de la fraîcheur (microextraction / chromatographie en phase gazeuse / spectrométrie de masse)

Study on seafood volatile profile characteristics during storage and its potential use for freshness evaluation by headspace solid phase microextraction coupled with gas chromatography-mass spectrometry

Zhang Z.M., Li * G., Luo L. and Chen G.

* School of Chemistry and Chemical Engineering, Sun Yat-Sen University, Guangzhou 510275, PR China ; Tél: +86.20.84035156 ; Fax : +86.20.84112245 ; E-mail : cesgkl@mail.sysu.edu.cn

Analytica Chimica Acta, 2010, 659 (1-2), DOI : 0003-2670 10.1016/j.aca.2009.11.024, p. 151-158 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les caractéristiques des profils des composés volatils des produits de la mer évoluent lors du stockage. Les composés volatils peuvent donc être utilisés pour évaluer leur fraîcheur. Toutefois il est impératif d'obtenir des données analytiques complètes avant d'étudier les caractéristiques d'évolution des profils lors du stockage, et une méthode efficace et adaptée de traitement des données est nécessaire.

Dans ce travail, une nouvelle stratégie d'analyse de traitement des données et de modélisation a été mis en œuvre. Les produits étudiés étaient : un couteau (*Sinonovacula constricta*), un crabe (*Portunus sanguinolentus*) et une crevette (*Penaeus japonicus*).

Pour chaque produit un modèle a été établi, puis testé. Ces premiers résultats suggèrent que les profils des composés volatils obtenus reflètent la fraîcheur des produits étudiés et fournissent des informations plus précises de l'altération que les marqueurs chimiques simples.

NB : Les méthodes analytiques employées sont sophistiquées, il s'agit d'un travail de recherche qui ne peut pas être transféré en l'état en contrôle courant.