

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 54 – Novembre 2010

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 2 Nutrition

Notice n° : 2010-5427

Composition proximale de la chair pasteurisée de crabe bleu (*Callinectes sapidus*) dans la région de Zulia, Vénézuéla

Composición proximal de la carne de cangrejo (callinectes sapidus) pasteurizada en el estado Zulia, Venezuela

Morillo N., Belandria * J., Andara M. and Berrio N.

* Laboratorio de Servicios e Investigación de Agua y Alimentos, Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA).
Av. Final de los Haticos detrás del C.C. Las Banderas Edif. INSOPESCA 1er piso, Maracaibo 4010, Venezuela ; Tél.:
(0261) 7642324 ; Fax : (0261) 7172432 ; E-mail : jbelandria7@yahoo.com

Revista Científica - Facultad de Ciencias Veterinarias, 2010, 20 (3), p. 306-311 - Texte en Espagnol

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

● Référence bibliographique enrichie

Les valeurs nutritionnelles habituellement disponibles pour le crabe en conserve ne tiennent pas compte du type de découpe ou de présentation commerciale, alors que ceux-ci ont un effet considérable sur la composition nutritionnelle du produit. Les auteurs de cette étude ont effectué des analyses sur 5 présentations différentes : Jumbo Lump (muscles de l'abdomen connectés aux pattes natatoires), Lump (muscles de l'abdomen connectés aux pattes locomotrices), Special (morceaux et miettes provenant de la musculature des branchies), Claw (muscles des pinces et pattes) et Cocktail Claw (muscles des pinces et pattes présentées avec le bout des pinces).

Le pourcentage de protéines est de 21 % pour les types Special et Lump, 20 % pour le type Jumbo Lump, 18 % pour le type Cocktail Claw et 16 % pour le type Claw. Tous les types sont pauvres en matières grasses (moins de 2 %). Les teneurs en humidité sont de 79 % pour les types Jumbo Lump, Lump et Special, 70 % pour le type Claw et 67 % pour le type Cocktail Claw.