

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 56 – Mars 2011

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

Notice n° : 2011-5524

Évaluation de la fraîcheur de raies stockées sous glace par des méthodes physiques, chimiques et biochimiques

Freshness assessment of ray fish stored in ice by biochemical, chemical and physical methods

Ocano-Higuera * V.M., Maeda-Martinez A.N., Marquez-Rios E., Canizales-Rodriguez D.F., Castillo-Yanez F.J., Ruiz-Bustos E., Graciano-Verdugo A.Z. and Plascencia-Jatomea M.

* Departamento de Ciencias Químico Biológicas, Universidad de Sonora, Encinas y Rosales s/n. Hermosillo, Sonora 83000, Mexico ; Tél./Fax : +52 (662)259.2163 ; E-mail : ocano@guayacan.uson.mx

Food Chemistry, 2011, 125 (1), p. 49-54 - *Texte en Anglais*

📄 à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

La qualité de la raie (*Dasyatis brevis*) du golfe du Mexique filetée et conservée sous glace a été suivie durant 18 jours. Le facteur k croit de façon exponentielle, passant de 4,7 % à 47,5 %, c'est le meilleur critère de fraîcheur testé dans l'étude. L'ABVT et la TMA augmentent respectivement de 21 à 54 mg N/100 g et de 2,9 à 5 mg N/100 g. Une diminution de la fermeté a été mesurée ; les critères du pH et de capacité de rétention d'eau n'ont pas été modifiés de façon significative.

Sur la base de ces résultats, les auteurs indiquent que la durée de conservation de la raie est de 15 jours. Il faut toutefois préciser qu'il n'y a pas eu d'analyse sensorielle, méthode classiquement utilisée pour la détermination de la durée de conservation.