

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 59 – Septembre 2011

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

Notice n° : 2011-5723


Durée de conservation de crabes cuits (*Cancer pagurus*) stockés sous réfrigération

Shelf-life of cooked edible crab (Cancer pagurus) stored under refrigerated conditions

Anacleto P., Teixeira B., Marques P., Pedro S., Nunes M.L. and Marques * A.

* Instituto Nacional dos Recursos Biológicos, I.P./IPIMAR, Avenida de Brasília, 1449-006 Lisbon, Portugal ; Tél. : +351.213.027.025 ; E-mail : amarques@ipimar.pt

LWT - Food Science and Technology, 2011, 44 (6), p. 1376-1382 - Doi : 10.1016/j.lwt.2011.01.010 - Texte en Anglais

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

● Résumé

Le crabe, *Cancer pagurus*, est très apprécié dans le Sud de l'Europe. Il est vendu vivant, cuit réfrigéré ou cuit congelé. Dans les entrepôts, il est courant de cuire les crabes qui sont morts pendant la nuit dans les viviers pour les vendre cuits.

La durée de conservation de la chair cuite de crabe conditionnée sous vide et réfrigérée ($3,4^{\circ}\text{C} \pm 1$) a été étudiée. Les crabes ont été cuits pendant 15 min dans de l'eau à ébullition (avec 3 % de sel), et refroidis à l'air libre pendant 2 h jusqu'à atteindre 4°C .

Des analyses physico-chimiques, microbiologiques et sensorielles ont été effectuées.

Les résultats indiquaient que les crabes cuits vivants avaient une durée de conservation plus longue (supérieure à 13 jours) que ceux cuits morts (10 jours) et que ceux cuits vivants mais congelés ensuite pendant 3 mois à -20°C avant réfrigération (4 jours).

Les crabes cuits vivants peuvent être congelés mais ils doivent être consommés rapidement après décongélation pour qu'il n'y ait pas de modifications importantes de qualité. Par contre, il ne peut être recommandé d'utiliser des crabes morts pour la transformation étant donné leur moindre qualité et l'imprévisibilité de la sécurité sanitaire résultante.

Les caractéristiques sensorielles, et plus particulièrement l'odeur, étaient les meilleurs indicateurs pour évaluer la qualité des deux types de chair du crabe (blanche et brune). Les paramètres d'oxydation des lipides peuvent aussi être utilisés pour la chair brune (gonades et hépatopancréas). Même s'ils sont utiles pour suivre l'altération, la charge bactérienne, le pH, l'ABVT et la TMA n'étaient pas corrélés aux limites d'acceptabilité trouvées.

La qualité initiale, la procédure de traitement et la méthode de conservation jouent un rôle crucial dans la durée de conservation du crabe comestible. Elles doivent donc être strictement contrôlées pour assurer aux consommateurs la bonne qualité des produits.