

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 60 – Novembre 2011

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2011-5812

Effets d'un emballage sous vide sur la qualité de morceaux de chair de crabe *Portunus pelagicus* traités thermiquement

The effects of vacuum packing on the quality of thermally processed lump crabmeat Portunus pelagicus

Ayas D. and Ozogul Y.

Advances in Food Sciences, 2011, 33 (3), p. 174-178 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'étude a été réalisée en Turquie à partir de chair de petits crabes (200 g en moyenne) avec des modalités opératoires bien différentes des nôtres. La chair de crabe a été prélevée crue et conditionnée en sachets polyéthylène de 500 g. La moitié des sachets a été scellée sous vide et l'autre sous air. L'ensemble a été cuit pendant 130 min à 83°C puis stocké à 4°C pendant 2 mois.

L'analyse sensorielle a révélée que le conditionnement sous vide prolonge la durée de conservation du produit, 55 jours au lieu de 48 pour le conditionnement sous air.

Les taux d'ABVT sont passés de 26 mg/100 g (J0) à respectivement 44 mg/100 g (sous vide) et à 90 mg/100 g (sous air) après 71 jours. Les valeurs d'oxydation des lipides sont restées relativement faibles dans tous les échantillons, le produit ne s'est pas oxydé. Aucune production d'histamine n'a été détectée.

Selon des tests microbiologiques, en considérant le seuil de flore totale à 10⁷ ufc/g les durées de conservation de la chair de crabe cuite emballée ont été estimées à 48-50 jours sous air et 55-58 jours sous vide.