

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 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2011-5815

Effet de la dissolution du CO₂ sur la durée de conservation du poulpe *Octopus vulgaris* prêt à consommer

Effect of CO₂ dissolution on the shelf life of ready-to-eat Octopus vulgaris

Mendes * R., Silva H.A., Anacleto P. and Cardoso C.

* National Institute of Biological Resources, INRB I.P./L-IPIMAR Av. Brasília, s/n, 1449-006 Lisbon, Portugal ; Tél. : +351.21.302.7036 ; Fax : +351.21.301.5948 ; E-mail : rogerio@ipimar.pt

***Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 2011 12 (4), p. 551-561 - Doi : 10.1016/j.ifset.2011.07.003 - Texte en Anglais**

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

● Résumé

En raison de l'importance commerciale croissante du poulpe (*Octopus vulgaris*) et de l'augmentation de la demande en produit prêt à consommer, une méthodologie relativement récente d'emballage actif, basée sur la solubilisation de gaz a été testée pour prolonger la durée de conservation du produit emballé. Dans cette technique le gaz, du CO₂, est dissous dans le produit à faible température (environ 0°C) à une pression supérieure ou égale à 0,2 MPa (2 atm ou -2 bar).

Des poulpes ont été cuits à la vapeur dans un four pendant 20 min à 100°C, égouttés 5 min, coupés en deux et placés dans des barquettes polystyrène sur un absorbant d'humidité (les poulpes ont été coupés en deux pour supprimer les variations individuelles ; lors des expériences, une moitié a servi au test et l'autre d'échantillon témoin). Les barquettes expérimentales ont été placées dans un cylindre à 1°C, la chambre cylindrique purgée avec du CO₂ afin de chasser l'air puis fermée et gardée sous pression à 0,2 MPa avec apport de gaz pendant 30 min, le ratio gaz/produit étant de 4:1.

Ensuite les barquettes ont immédiatement été emballées dans des sachets polyamide/polyéthylène, soumises à un vide partiel et scellées puis stockées à 2 températures, en réfrigération (3°C) et à température ambiante (24°C). Le lot témoin composé des demi-poulpes cuits, n'a pas été pré-traité au CO₂, il a été emballé sous vide et conservé aux 2 températures.

Le traitement au CO₂ du poulpe cuit a retardé la croissance microbienne pendant l'entreposage frigorifique. L'oxydation des poulpes cuits ne semble pas être un problème au cours du stockage réfrigéré. D'un point de vue sensoriel, la durée de conservation a été estimée à 10 jours sous réfrigération et 12 heures à température ambiante. Toutefois, contrairement aux résultats obtenus sur du poisson, aucune extension significative de la durée de conservation du poulpe n'a été mise en évidence par le traitement au CO₂ malgré l'effet bactériostatique observé.