
Bibliomer n° : S2 – Octobre 2012

Numéro spécial « Conchyliculture »

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2012-228S



Caractéristiques sensorielles et chimiques des huîtres creuses de Virginie (*Crassostrea virginica*)

Sensory and Chemical Characteristics of Eastern Oysters (Crassostrea virginica)

Chen L.

Virginia Polytechnic Institute and State University, Blacksburg, VA, USA, E-mail : lmchen@vt.edu

Thèse de Master of Science

2011, 120 p. - *Texte en Anglais*



http://scholar.lib.vt.edu/theses/available/etd-07012011-173454/unrestricted/Chen_Luman_T_2011_copyright.pdf

● **Résumé**

Les huîtres creuses *Crassostrea virginica* de la région de Chesapeake (Virginie, USA) sont moins prisées sur le marché américain que d'autres, par exemple celles de l'île de Rhode (USA) ou du Nouveau Brunswick (Canada). Le but de cette thèse de master était de comparer les huîtres de la baie de Chesapeake à d'autres huîtres présentes sur le marché à des prix supérieurs, sur la base d'analyses sensorielles et d'analyses de composition nutritionnelle.

Un test descriptif sensoriel a été réalisé, par un panel de 8 personnes entraînées, pour comparer des huîtres provenant de 6 zones de la baie de Chesapeake aux huîtres de l'île de Rhode et du Nouveau-Brunswick. Quatorze critères ont été considérés et des différences statistiques ont été trouvées, certaines concernaient les huîtres de la baie de Chesapeake entre elles en fonction de leur localisation et d'autres mettaient en exergue des différences entre les huîtres de Chesapeake et les plus nordiques (Rhode et Nouveau Brunswick). Ces différences concernaient six critères : le volume de liquide intervalvaire, les couleurs gris/brun et ocre de la chair, la forme de la coquille (ronde), l'aspect charnu et le goût salé.

Concernant la composition nutritionnelle de faibles différences, mais malgré tout significatives, ont été mises en évidence sur les teneurs en humidité, cendres, protéines et lipides. Les quantités d'acides gras oméga 3 à longue chaîne étaient supérieures dans les huîtres de Chesapeake, environ 4 fois plus élevées que dans celles du Nouveau-Brunswick, Canada.

D'autre part, un suivi de la teneur en glycogène a été effectué. Le taux de glycogène suit le cycle de reproduction, il augmente de septembre à décembre, et ensuite diminue à partir d'avril quand la température s'élève.

L'auteur conclut en mentionnant que les caractéristiques suivantes, huîtres charnues avec une quantité importante de liquide intervalvaire et un taux élevé en acides gras oméga 3, pourraient être utilisées pour promouvoir les huîtres de la baie de Chesapeake en Virginie.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM

 Ifremer

