

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 61 – Janvier 2012

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2012-5870

Retarder les changements de qualité de la crevette du Pacifique par un traitement à l'extrait de thé vert et un conditionnement sous atmosphère modifiée pendant le stockage réfrigéré

Retardation of quality changes of Pacific white shrimp by green tea extract treatment and modified atmosphere packaging during refrigerated storage

Nirmal N.P. and Benjakul* S.

* Department of Food Technology, Faculty of Agro-Industry, Prince of Songkla University, Hat Yai, Songkhla, 90112, Thailand ; Tél.: +66.7428.6334 ; Fax: +66.7455.8866 ; E-mail : soottawat.b@psu.ac.th

International Journal of Food Microbiology, 2011, 149 (3), p. 247-253 - Doi :10.1016/j.ijfoodmicro.2011.07.002 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'effet du conditionnement sous atmosphère modifiée (50 % CO₂, 45 % N₂ et 5 % O₂) sur les changements de qualité des crevettes du Pacifique traitées par trempage (ratio crevettes/solution = 1/2) avec un extrait de thé vert (1 g/l) et de l'acide ascorbique (0,05 g/l), seuls ou en combinaison, a été étudié durant un stockage réfrigéré de 10 jours.

Le conditionnement sous atmosphère modifiée diffère la croissance des bactéries psychrophiles, des entérobactéries et des bactéries productives d'H₂S ; mais n'inhibe pas les bactéries lactiques ni la formation de la mélanose.

Le traitement à l'extrait de thé vert et à l'acide ascorbique retarde la formation de la mélanose, et agit également légèrement sur les paramètres microbiologiques et chimiques (ABVT, oxydation des lipides...)

L'addition d'extrait de thé vert et d'acide ascorbique, combinée au conditionnement sous atmosphère modifiée, permet donc aux crevettes du Pacifique d'atteindre une durée de conservation de 10 jours (basée sur l'évaluation de la mélanose).

N.B. Le statut réglementaire de cet extrait végétal est à vérifier.