

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 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2012-5874

Les changements de qualité de queues d'écrevisse de Louisiane (*Procambarus clarkii*) pendant un stockage sans additifs sous atmosphère protectrice

*Quality changes of cooked crayfish (*Procambarus clarkii*) tails without additives during storage under protective atmospheres*

Cremades O., Alvarez-Ossorio C., Gutierrez-Gil J.F., Parrado J. and Bautista* J.

*Departamento de Bioquímica y Biología Molecular, Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla, 41012 Sevilla, Spain ;
Tél. : +34.954559902 ; Fax +34.954556854 ; E-mail : jdbaut@us.es

Journal of Food Processing and Preservation, , 2011, 35 (6), p. 898-906 - Doi : 10.1111/j.1745-4549.2011.00543.x - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Actuellement 10-15 % des écrevisses transformées en Espagne, le plus souvent congelées, sont exportées au Portugal et en France. Or, la demande en queues d'écrevisses cuites réfrigérées est croissante à l'échelle européenne. Pour la satisfaire, il faudrait doubler la durée de conservation du produit (de 6 à 12 jours).

Cette étude montre que l'emballage de queues d'écrevisses cuites sous atmosphère modifiée (60 % de N₂ et 40 % de CO₂) permet d'atteindre la durée de conservation souhaitée. Les critères de qualité utilisés sont des critères organoleptiques (tableau de cotation), microbiologiques et chimiques.

N.B. Les écrevisses de Louisiane sont actuellement une espèce invasive en France : introduites pour l'élevage, elles envahissent aujourd'hui les milieux d'eau douce.