

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 62 – Mars 2012

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 1 Conservation des produits frais à la criée, au cours du transport

Notice n° : 2012-5935

Changement de qualité de l'oursin *Strongylocentrotus nudus* durant un stockage dans de l'eau de mer artificielle saturée en oxygène, air et azote

Quality changes in sea urchin (Strongylocentrotus nudus) during storage in artificial seawater saturated with oxygen, nitrogen and air

Wang C., Xue C.H., Xue* Y., Li Z.J., Lv Y.C. and Zhang H.

* Ocean Univ China, Coll Food Sci & Engn, 5 Yu Shan Rd, Qingdao 266003, Shandong, Peoples R China ; E-mail : xueyong@ouc.edu.cn

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2012, 92 (1), p. 191-196 - Doi : 10.1002/jsfa.4564 - Texte en Anglais

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

● Résumé

Les gonades d'oursins de mer sont très appréciées mais s'altèrent rapidement au cours de la période de stockage. L'influence de la concentration en oxygène dissous sur les changements de qualité des gonades d'oursin (*Strongylocentrotus nudus*) a été étudiée. Les gonades ont été stockées dans des sachets en polyéthylène chloré (20 cm × 30 cm), chaque sac contenait environ 20 g de gonades et 200 ml d'eau de mer artificielle saturée en oxygène, en azote ou à l'air. Les sachets ont été conservés à 5 °C pendant 12 jours.

La limite d'acceptabilité sensorielle des gonades d'oursin a été de 11/12 jours dans de l'eau de mer saturée avec de l'oxygène, 6/7 j avec de l'azote et 7/8 j avec de l'air. A la limite d'acceptabilité les taux d'ABVT étaient de l'ordre de 25 mg/100 g, cette valeur peut être considérée comme valeur seuil. Aucune différence significative de pH ni de flore aérobie n'a été mise en évidence en fonction du mode de traitement.

Conclusion, le fait de saturer l'eau de mer en oxygène permet de prolonger la durée de conservation des gonades d'oursin de 4-5 jours à 5 °C par rapport à de l'eau de mer non saturée en gaz.