

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **62 – Mars 2012**

Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 3 Critères de qualité**

Notice n° : **2012-5979**

Caractérisation nutritionnelle et chimique de la crevette Gambon rouge du centre de la Méditerranée (*Aristaeomorpha foliacea*) : influence des facteurs géographiques et trophiques sur la qualité de la chair

Chemical and nutritional characterisation of the Central Mediterranean Giant red shrimp (Aristaeomorpha foliacea): Influence of trophic and geographical factors on flesh quality

Bono G., Gai F., Peiretti P.G., Badalucco C., Brugiapaglia A., Siragusa G. and Palmegiano* G.B.

* CNR, Inst Sci Food Prod, Via L da Vinci 44, I-10095 Grugliasco, Italy ; E-mail : giovanni.palmegiano@ispa.cnr.it

Food Chemistry, 2012, 130 (1), p. 104-110 - Doi : 10.1016/j.foodchem.2011.07.004 - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

L'objectif de cette étude était de voir si une relation pouvait être établie entre la qualité de la crevette Gambon rouge et son origine géographique en Méditerranée ou son sexe.

Des différences de composition, d'aspect et de texture ont pu être mises en évidence suivant l'origine géographique. Par exemple, les crevettes du Nord de la Tunisie avaient les plus hautes teneurs en acides gras oméga 3 (EPA et DHA), une couleur et une luminosité plus appréciées, et une texture plus ferme. Le sexe influençait la taille des crevettes (femelle plus grande), les pertes à la cuisson, la texture (mâle plus tendre) voire la couleur dans certaines zones.

Les analyses de composition indiquent que, d'une façon générale, les crevettes Gambon rouges sont une bonne source de nutriments et d'antioxydants, bénéfiques à la santé des consommateurs.