

---

Bibliomer n° : 63 – Juin 2012

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2012-6006

---



**Effet du romarin sur les caractéristiques de qualité de la crevette blanche (*Litopenaeus vannamei*)**

*Effect of rosemary on the quality characteristics of white shrimp (*Litopenaeus vannamei*)*

**Seabra\* L.M.J., Damasceno K.S.F.S.C., Andrade S.A.C., Dantas M.M.G., Soares N.K.M. and Pedrosa L.F.C.**

\* Post Graduate Program in Health Sciences, Federal University of Rio Grande do Norte, Rua escritor Jose Mauro de Vasconcelos 1915, E403, Capim Macio 59082-210, Natal, Rio Grande do Norte, Brazil ; Tél. : 84.3219.0415 ; Fax : 84.3342.9754 ; E-mail : larissaseabra@ufrnet.br

*Journal of Food Quality*, 2011, 34 (5), p. 363-369 - Doi : 10.1111/j.1745-4557.2011.00402.x - *Texte en Anglais*

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

**o Référence bibliographique enrichie**

Du romarin commercial déshydraté a été ajouté à des crevettes blanches décortiquées à 0,5%. Les produits ont été conservés 180 jours à l'état congelé (- 28 °C). Des analyses physico-chimiques et sensorielles ont été réalisées afin d'évaluer l'effet de l'extrait sur les paramètres de qualité des crevettes.

A la fin de la durée de stockage, les crevettes traitées à l'extrait de romarin avaient un pH plus faible, un niveau d'oxydation diminué (indice thiobarbiturique), un goût de rance atténué et une teneur en caroténoïdes plus importante.

Le romarin déshydraté pourrait donc améliorer la qualité et les caractéristiques nutritionnelles des crevettes blanches durant un stockage à l'état congelé.

<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

