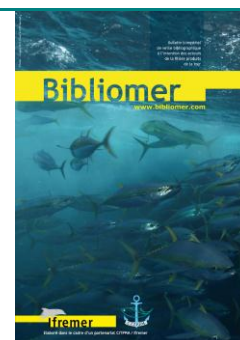


Bibliomer n° : 63 – Juin 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2012-6047




### **La qualité nutritionnelle et sanitaire des tourteaux cuits (*Cancer pagurus*)**

*Nutritional quality and safety of cooked edible crab (Cancer pagurus)*

**Maulvault A.L., Anacleto P., Lourenço H.M., Carvalho M.L., Nunes M.L. and Marques\* A.**

\*National Institute of Biological Resources (INRB, I.P./IPIMAR) 16 Avenida de Brasília, 1449-006 Lisboa, Portugal ; Tél. : +351.21.3027025 ; Fax : +351.21.3015948 ; E-mail : amarques@ipimar.pt

*Food Chemistry*, 2012, 133 (2), p. 277-283 - Doi : 10.1016/j.foodchem.2012.01.023 - *Texte en Anglais*

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

#### ● Résumé

Le tourteau (*Cancer pagurus*) est l'un des principaux crustacés commercialisés dans les pays d'Europe du Sud. Il est consommé après cuisson à l'eau bouillante ou à la vapeur, les parties comestibles étant la chair blanche et la chair brune (gonades et hépatopancréas). Or, jusqu'à présent, la majorité des études bénéfique/risque associées à ce crustacé ont été réalisées sur des produits crus, et souvent seul le tissu musculaire a été pris en compte.

Par conséquent, l'objectif de cette étude était d'évaluer l'effet de la cuisson du tourteau, à l'eau bouillante et à la vapeur, sur sa valeur nutritionnelle et son degré de contamination chimique. Les échantillonnages ont été réalisés à deux saisons, printemps et été, correspondant à des taux variables en cadmium.

Les valeurs nutritionnelles (teneur en eau, lipide, protéine, glucide, valeur énergétique et profil en acides gras) ont été déterminées sur les échantillons crus et cuits selon les deux procédés (eau bouillante et vapeur).

En règle générale, la composition de la chair brune diffère significativement de celle de la chair blanche, elle est plus riche en lipide, glucide, matière minérale et elle est plus énergétique. La cuisson induit une perte de poids, liée à une perte en eau, plus importante en été (19 % eau, 15 % vapeur) qu'au printemps (9 % eau et 5 % vapeur). Les produits cuits ont une teneur en eau plus faible et des teneurs en protéine, glucide et matière minérale supérieures. Peu de variations entre les saisons ont été observées.

D'autre part, les minéraux, macro éléments (S, Cl, K, Ca), éléments traces (Mn, Fe, Cu, Zn, Se, Br, Sr) et les contaminants chimiques (Hg, Cd, Pb, As) ont été recherchés. Dans la chair blanche les principaux macro éléments sont Cl, S, K et Ca, et dans la chair brune Ca, Cl et S. Concernant les éléments trace le Zn est à un taux élevé dans la chair blanche, alors que dans la chair brune les Sr, Br, Fe, Mn et Cu sont plus présents.

Parmi les éléments toxiques le Cd est un cas particulier, sa concentration est relativement faible dans la chair blanche (0,1 à 0,2 mg/kg poids humide) mais son taux est très élevé dans la chair brune (5 à 11 mg/kg).

Ces résultats montrent que la consommation du muscle blanc de crabe devrait être encouragée, alors que celle de la chair brune devrait être faite avec parcimonie.

<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