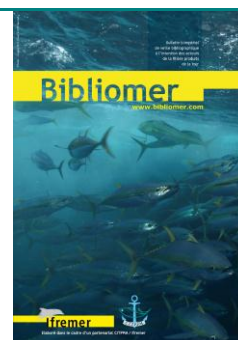

Bibliomer n° : 65 – Décembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2012-6198



Influence de l'hypoxie *ante-mortem* sur la stabilité physico-chimique des protéines myofibrillaires du tissu musculaire de la crevette blanche (*Penaeus vannamei*) exposée à de multiples cycles de congélation-décongélation

The influence of ante-mortem hypoxia on the physicochemical stability of myofibrillar proteins in the muscle tissue of white shrimp (Litopenaeus vannamei) exposed to multiple freeze-thaw cycles

Ramirez-Guerra H. E., Garcia-Sifuentes C. O., Pacheco-Aguilar* R., Ramirez-Suarez J. C., Lugo-Sanchez M. E. and Scheuren-Acevedo S. M.

* Laboratorio de Bioquímica y Calidad de Productos Pesqueros, CIAD, Carretera a La Victoria km 0.6, P.O. Box 1735, 83000 Hermosillo, Sonora, Mexico ; E-mail : rpacheco@ciad.mx

European Food Research and Technology, 2012, 235 (1), p. 37-45 - Doi : 10.1007/s00217-012-1702-2

Texte en Anglais

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

● Référence bibliographique enrichie

L'influence de l'hypoxie (diminution de l'apport d'oxygène), facteur de stress *ante-mortem*, a été évaluée sur la stabilité physico-chimique du muscle de crevettes à pattes blanches (*Penaeus vannamei*) exposé à de multiples cycles de congélation/décongélation.

Les résultats ont montré l'influence de l'hypoxie *ante-mortem* sur la stabilité des protéines myofibrillaires des crevettes fraîches, affectant ses propriétés physico-chimiques. En revanche, pour les crevettes exposées aux cycles de congélation/décongélation, la prise en compte du stress causé par l'hypoxie n'est pas pertinente.

<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

