

PROLONGER LA DURÉE DE VIE

Allonger la DLC sans charger les crevettes d'antioxydants et de conservateurs est un défi posé aux transformateurs.

BIO-PRÉSERVATION : AU-DELÀ DES CREVETTES

Le projet de recherche Mipromer (Microbiologie des produits de la mer) a apporté de nombreuses connaissances sur la flore bactérienne responsable de l'altération des produits de la mer. Ce projet est porté par Oniris, association Ifremer, Adria de Quimper Biocéane, Capitaine Houat, Marine Harvest et Miti.



Il démontre l'efficacité de la bio-préservation consistant àensemencer l'aliment avec des bactéries protectrices (en général bactéries lactiques) ralentissant ou inhibant le développement des bactéries indésirables, sans altérer ses propriétés organoleptiques. « Ce procédé se montre efficace lorsque les produits sont de bonne qualité microbiologique initiale (niveau de contamination faible) et à condition d'utiliser un ferment de bio-préservation bien adapté à la matrice alimentaire utilisée, et efficace contre les flores spécifiques d'altération », explique Marie-France Pilet, maître de conférences à Oniris.

Les résultats de Micromer ont conforté les applications existantes comme la bio-préservation des crevettes et ouvert de nouvelles perspectives d'utilisation pour le poisson conditionné sous atmosphère protectrice. Les travaux se poursuivent pour Oniris, Ifremer et Biocéane dans le projet national ANR Ecobiopro.

Le transformateur nantais Miti est pionnier dans la bio-conservation de crevette suite à un accord d'exclusivité avec la société de R & D Biocéane.

PASTEURISATION MICRO-ONDES

L'Assiette Bleue a racheté en 2007 la société O' Gambas et sa technologie. Depuis, elle n'a cessé de l'améliorer. Décongélation, conditionnement en sachet, pasteurisation au micro-ondes dans l'emballage : nous n'en saurons guère plus sur le process. Si ce n'est qu'il conduit à la fois à une sécurisation du produit et à une qualité organoleptique : une crevette « au goût et au croquant préservé » annonce le fabricant, sans conservateur (ni colorant), à plus de 21 jours de DLC. « La pasteurisation micro-ondes permet d'atteindre beaucoup plus rapidement la température à cœur du produit », rappelle Thierry Roux, PDG de l'entreprise. Pour le CTCPA (1), cette technologie implique une nouvelle approche des barèmes. Il n'est plus question du classique couple temps/température, mais du couple temps/puissance qu'il faut paramétrer pour atteindre une valeur pasteurisatrice cible. Autre donnée clef : l'homogénéité de la pasteurisation, l'effet thermique des micro-ondes étant fonction de la teneur en eau. « Le process fonctionne mieux sur des crevettes au taux protéique élevé », confie Thierry Roux. Une question d'alimentation et de conditions d'élevage qui l'a conduit à privilégier la vannamei d'Équateur.

(1) Centre technique de la conservation des produits agricoles



MOINS DE SEL DANS LES CREVETTES EN SAUMURE



Mikael Thinghuus, le PDG de Royal Greenland, s'en faisait l'écho lors du dernier « Coldwater Prawn Forum », à Londres. Les exportations de *P. borealis* entière surgelée vers les marchés émergents tels que la Chine et la Russie progressent. Mais la demande stagne pour la crevette décortiquée destinée au Royaume-Uni et Scandinavie. Une revalorisation de son image s'impose, notamment pour les présentations en saumure, victimes de la surcapacité de production en Europe. La pression sur les prix qui en résulte incite certains intervenants à dumping, au détriment de la qualité. Mais la première standardisée et transformation des installations similaires, essentiellement au Groenland et au Canada, ont fait de la crevette nordique en saumure un produit générique. Et la concurrence des crevettes tropicales en saumure s'accroît car le consommateur ne fait pas la différence. Pour sortir du lot, Royal Greenland mise sur un retour aux méthodes de fabrication traditionnelles, associées aux technologies modernes, pour ses Greenlandic Gourmet Prawns. Les étapes : sélection des plus belles tailles, adaptation des barèmes de cuisson aux calibres, process de décorticage respectant la chair puis congélation en bloc. Une opération moins agressive pour les queues de crevettes que la surgélation IQF. Après décongélation, le saumurage est réalisé dans une solution à teneur en sel réduite (1,4 % au lieu des 2,6 % habituels). Le résultat final : « une meilleure préservation de la saveur, de la texture et de l'aspect du produit », note Hanne Kvist, directrice marketing. En rappelant l'attention croissante portée par les consommateurs au taux de sel de leur alimentation.