

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 8 de l'ordre du jour

CX/FFP 09/30/9-Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

Trentième session

Agadir, Maroc

28 septembre – 2 octobre 2009

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA TRANSFORMATION DE LA CHAIR DE COQUILLES SAINT-JACQUES ET PETONCLES

OBSERVATIONS A L'ÉTAPE 3

(IFAC – Conseil international des additifs alimentaires)

IFAC

Section X.2.2.3 – « Eau ajoutée »

Dans la huitième ligne du premier paragraphe de cette section et dans la deuxième ligne du second paragraphe, le terme « polyphosphates » devrait être remplacé par « phosphates ». Les phosphates qui ne sont pas des polyphosphates sont utiles à cette fin. On peut par exemple utiliser des orthophosphates.

S'il est vrai que les phosphates mal utilisés peuvent lier de l'eau ajoutée, il devrait être noté que les phosphates sont importants pour le maintien de l'intégrité de la chair de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles. L'utilisation de phosphates sur de la chair surgelée du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles s'est développée pour réduire la perte d'eau due à la congélation/décongélation ou à la cuisson, diminuer la perte de substances nutritives solubles dans l'eau et améliorer les caractéristiques sensorielles, c.-à-d. l'apparence, l'odeur, l'arôme et la texture de produits cuits.

Section X.3.2.4 Utilisation d'additifs dans la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle (étapes 10, 18 et 19 de la transformation)

Orientation technique:

Dans les trois premières puces, le terme « polyphosphates » devrait être remplacé par « phosphates ». Les références suivantes peuvent intéresser le Comité :

Fisher, R.A., Dupaul, W.D., and Rippen, T.E., Journal of Muscle Foods, 7 (1996) p. 73 – 92.

Fischer et al. indiquent que "immédiatement après leur déchargement, les coquilles Saint-Jacques et pétoncles sont manipulés de diverses manières selon les exigences et les préférences du marché ». Toutefois, la plupart des coquilles Saint-Jacques et pétoncles sont lavés et/ou transformés avec du triphosphate pentasodique (STP) ou avec d'autres phosphates de qualité alimentaire." Six méthodes de transformation ont été évaluées :

Lavage : 20 min. de lavage dans de l'eau douce (pH 7,5)

Lavage : 20 min. de lavage dans 4,0% STP + 1,0 % NaCl (pH 8,3)

Immersion STP : 20 min. de lavage dans de l'eau douce PLUS immersion de 1 min. dans 10 % STP + 1,0 % NaCl (pH 8,3)

Transformation STP : Maintien dans une solution de 2,5 % STP + 1,0 % NaCl (pH 8,3) à trois reprises - 5 heures, 13 heures & 24 heures.

Rippen, T.E., Sutton, H.C., Lacey, P.F., Lane, R.M., Fisher, R.A., and Dupaul, W.D., *Journal of Muscle Foods*, 7 (1996) p. 93 -108.

Rippen et al. indiquent que “les coquilles Saint-Jacques et les pétoncles sont traditionnellement lavés, ensachés, réfrigérés à la glace (en été) et entreposés dans de la glace dans des bacs à bord des bateaux de récolte, puis lavés et maintenus dans des solutions de triphosphate pentasodique réfrigéré dans les usines de transformation avant emballage. »

Par ailleurs : « Les polyphosphates alcalins sont le plus souvent utilisés dans les formulations pour les produits de la mer et la viande pour améliorer la capacité à lier l'eau, la texture et d'autres propriétés fonctionnelles. »

Rippen et al. ont utilisé les six mêmes méthodes de transformation que Fischer et al. sauf pour la Transformation STP, où ils ont maintenu les échantillons dans la solution pendant la période nécessaire pour atteindre les objectifs de teneur en eau de 82%, 84% et 86%.

Molins, R.A., *Phosphates in Food*, Boca Raton, FL: CRC Press (1991), p.155, couvre la pulvérisation de coquilles Saint-Jacques et pétoncles avec des solutions de STPP.