

Chitine

<https://chefsimon.com/articles/lexique-cardinalisation>

Qu'est-ce que la cardinalisation ?

Il s'agit du changement de couleur que prennent les crustacés, comme le homard ou la langouste, lors de la cuisson. Leur couleur devient plus ou moins rouge vif (comme la robe d'un cardinal) selon la cuisson (c'est la chitine qui change de couleur à la cuisson et développe des arômes spécifiques).

https://www.gastronomiac.com/termes_organoleptiqu/cardinalisation/

La cardinalisation est le changement de couleur que prennent les crustacés comme le homard, la langouste ou l'écrevisse lors de la cuisson. Leur couleur devient plus ou moins rouge vif (comme la robe d'un cardinal) selon la cuisson. Cette transformation provient de la dégradation par la chaleur vive de la chitine, qui est un polysaccharide, contenue dans la carapace des crustacés en formant des furanes, des composés aromatiques puissants.

La **chitine** est une molécule de la famille des glucides et de formule $(C_8H_{13}NO_5)_n$. La chitine est le principal composant structurel de soutien des parois cellulaires des champignons, des exosquelettes d'arthropodes comme ceux des crustacés et des insectes, ou encore des becs de céphalopodes.

