BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° **: 5 – Décembre 1992**
Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 3 Critères de qualité**
Notice n° : **1992-0095**

Optimisation de la conservation de filets de truites sous atmosphère modifiée
Modified atmosphere storage of trout fillets : optimisation of the procedure

Baldrati F.*, Ambroggi F., Gola S., Cassara A.
* Experimental Station for the Food Preserving Industry, Parma, Italy

Colloque "Réfrigération et congélation des nouveaux produits à base de poissons - Chilling and freezing of new fish products", Aberdeen 1990, IIR, FR, p. 193-199 – *Texte en Anglais*

● Résumé

On a étudié la conservation à 277 K (4°C) de filets de truite emballés avec 100% de CO_2, comme alternative à l'emballage sous vide. On a évalué également l'effet additionnel d'un trempage des filets avant leur emballage dans une solution aqueuse de glucose - delta - lactone et d'acide lactique.

L'atmosphère modifiée allonge la durée de vie des filets (jusqu'à 14 jours) et le trempage acide l'allonge jusqu'à 24 jours, sans altérer substantiellement leurs caractéristiques sensorielles. Pour étudier si les traitements pouvaient provoquer des risques de botulisme, on a inoculé des filets avec diverses souches de *C. Botulinum* et on les a emballés sous vide après acidification ou sous CO_2 avec ou sans acidification préalable. On n'a observé ni croissance ni toxicité.