

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 4 – Décembre 1998

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 1998-0328

Influence de la relation temps température sur la qualité de la conserve de thon à l'huile : aspects technologiques

Influencia de la relación tiempo-temperatura en la calidad de la conserva de atun en aceite : aspectos tecnológicos

Vieites J.M., Ruiz C.S., Garcia M.R.

Alimentaria., 1997, n° 103, p 103-112 - *Texte en Espagnol*

◆ Analyse

Les mécanismes de pénétration de chaleur dans des conserves de thon à l'huile sont décrits à deux températures différentes (115°C et 121°C) avec des valeurs stérilisatrices de 6 pour plusieurs formats de boîtes métalliques de différentes tailles (petites, moyennes et grandes). L'économie de temps de distribution est plus importante pour les petits formats (40 %) entre ces deux températures. La stérilisation à 115°C est, par contre, plus favorable pour le rapport poids net égoutté / poids net total. L'économie d'énergie est plus importante à 121°C. Elle est de 30% pour les petites boîtes et de 10% pour les grandes boîtes. L'intérêt de cette étude qui utilise des méthodes classiques de détermination des paramètres de pénétration de chaleur montre l'influence du format de la boîte sur le rendement et sur les économies d'énergie. Elle permet une optimisation des barèmes de stérilisation.

Analyse réalisée par : Biton M. / CTCPA