

# BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 4 – Décembre 1998

Thème : 3 – Qualité      Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 1998-0342

## Poissons et crustacés sous atmosphère modifiée - modification sensorielle

MAP fish and crustaceans - sensory enhancement

Church N.

Food Science and Technology Today, 1998, 12 (2), p. 73-83 - *Texte en Anglais*

### ● Résumé

Une synthèse des connaissances actuelles sur le conditionnement sous atmosphère modifiée est présentée. Après avoir rappelé les processus d'altération qui affectent le poisson, réactions enzymatiques, diminution du pH, dégradation des nucléotides, oxydation des lipides, production de TMA, développement d'une flore d'altération, l'auteur précise les effets propres des gaz (CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>) sur les micro-organismes. Il souligne que si le conditionnement sous atmosphère modifiée augmente la durée de conservation du produit, il peut entraîner, dans certains cas, un risque de développement de flores pathogènes. Le cas du *Clostridium botulinum* est présenté.

L'utilisation du conditionnement sous atmosphère modifiée peut présenter certains inconvénients : perméabilité de l'emballage au CO<sub>2</sub>, augmentation des exsudats, décoloration de surface du produit. Toutefois on observe un effet positif chez la crevette où les phénomènes de mélanose sont retardés.

L'utilisation du conditionnement sous atmosphère modifiée permet d'augmenter la durée de conservation jusqu'à 280% par rapport à un stockage traditionnel à condition que la température d'entreposage soit adaptée. Le Sea Fish Industry Authority recommande un ratio produit/gaz de 3/1 avec un minimum de 20% de CO<sub>2</sub>. Les principaux matériaux d'emballage sont présentés (Polyvinyl chloride, Polyéthylène téréphtalate, Polypropylène et Polyéthylène) ainsi que les mélanges de gaz couramment employés.

Des applications futures du conditionnement sous atmosphère modifiée sont testées actuellement dans le cadre d'un programme européen dont l'objectif est d'intégrer cette technique dans l'ensemble de la filière pêche, dès la capture à bord.