

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 16 – Décembre 2001

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2001-1593

Formation d'amines biogènes dans le merlu (*Merluccius merluccius* L.) réfrigéré, stocké en vrac et emballé sous différentes atmosphères

Formation of biogenic amines in bulk-stored chilled hake (*Merluccius merluccius* L.) packed under atmospheres

Ruiz-Capillas C.* et Moral A.

* Department of Science and Technology of Meat and Fish products, Instituto del Frio (CSIC), Ciudad universitaria s/n, 28040, Madrid ; Tél : +34.91.54.45.607 ; Fax : +34.91.54.93.627 ; E-mail : claudia@if.csic.es.

Journal of Food Protection, 2001, 64 (7), p. 1045-1050 - *Texte en Anglais*

● **Résumé**

L'étude porte sur du merlu conditionné 12 jours sous une atmosphère de 40% de dioxyde de carbone, 40% d'oxygène et 20% d'azote et sous air après conditionnement en plateaux. Les résultats indiquent une relation étroite entre le développement de l'azote triméthylamine (TMA-N) et les paramètres sensoriels que sont l'apparence des branchies et l'odeur, mais il n'y a pas de relation entre le TMA-N et l'apparence générale de la peau et des yeux. Ces résultats sont en relation avec les modifications observées dans la concentration des gaz (dioxyde de carbone et oxygène) lors du stockage en vrac et dans les plateaux. Les taux de TMA-N trouvés sont en dessous de 12,5 mg / 100 g, limite de la Directive européenne 91/143/CEE. Les taux d'histamine et de tyramine sont inférieurs à 1 mg / kg, celui de putrescine est de 7 mg / kg, de cadaverine de 33,91 mg / 100 g et d'agmatine de 20,33 mg / 100 g.