

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

Thème : 3 - Qualité Sous-thème : 3 - 5 Méthodes analytiques générales

Notice n° : 2002-1713

Méthode non destructive de suivi des profils d'oxygène dans les aliments emballés à l'aide d'un capteur d'oxygène à phase fluorimétrique

Non destructive monitoring of oxygen profiles in packaged foods using phase-fluorimetric oxygen sensor

Fitzgerald M., Papkovsky D.B.*, Smiddy M., O'Sullivan C.K., Buckley C.K., and Guilbault G.G.

* Department of Biochemistry, National University of Ireland, Cork, Lee Maltings, Prospect Row, Cork, Ireland ; E-mail : dpb@ucc.ie

Journal of Food Science, 2001, 66 (1), p. 105-110 – *Texte en Anglais*

● **Résumé**

Une quantification non destructive de l'oxygène présent dans divers emballages alimentaires a été réalisée par l'utilisation de senseurs phosphorescents placés dans chaque emballage, la lecture s'effectuant à l'aide de la détection par fibre optique.

Les évolutions du taux d'oxygène sont présentées pour de la chair crue ou cuite, sous divers emballages (sous vide et en atmosphère modifiée) ainsi que pour du poisson fumé, des tranches de jambon et de pain. Les dommages aux emballages ont été simulés par des incisions dans le film et la réponse des senseurs a été enregistrée pour différentes localisations dans l'emballage. La performance des capteurs est évaluée, et les applications industrielles discutées.