

## BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 22 – Juin 2003

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

Notice n° : 2003-2198

### **Influence de l'autoclavage et de l'entreposage sur le transfert d'eau dans le muscle du listao (*Katsuwonus pelamis*) appertisé**

Effects of retorting and storage on liquid mass transfer in canned skipjack (*Katsuwonus pelamis*) muscle

**Bell J.W., Farkas B.E.\*, Hale S.A., Lanier T.C.**

\* Seafood Technology, Department of Food Science, 111 Food Science Building, Louisiana State University, Baton Rouge, LA 70803-4200 ; Tél : +1.919.513.2096 ; Fax : +1.919.515.7124 ; E-mail : befarkas@ncsu.edu

Journal of Food Processing Preservation, 2002, 26, p. 267-278 - *Texte en Anglais*

#### ● **Résumé**

La perte de poids de la chair de thon lors de l'autoclavage et de l'entreposage dans les boîtes de conserve diminue le rendement de conservation. Les modifications de l'humidité et du poids de morceaux de thon surgelés, décongelés, précuits et appertisés au naturel sont déterminées après autoclavage et cinq semaines d'entreposage suivant l'appertisation. Les morceaux de thon appertisés reçoivent une létalité équivalente à une valeur stérilisatrice de 4 par des barèmes temps-température différents. Des barèmes basse température - temps long produisent moins de pertes de poids que des barèmes haute température - temps court pour une même valeur stérilisatrice de 4. L'entreposage des conserves jusqu'à 5 semaines n'a pas d'incidence sur la perte de poids.