

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 26 – Juin 2004

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2004-2618

Inhibition de la dégradation durant l'entreposage congelé de filets de chinchard (*Trachurus trachurus*) par un traitement préalable avec un extrait de plantes

Damage inhibition during frozen storage of horse mackerel (*Trachurus trachurus*) fillets by a previous plant extract treatment

Aubourg S.*, Lugasi A., Hóvári J., Piñeiro C., Lebovics V., Jakóczy I.

* Instituto de Investigaciones Marinas (CSIC), Vigo, Espagne ; E-mail : saubourg@iim.csic.es

Journal of Food Science, 2004, 69 (2), p. 136-141 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

L'effet d'un extrait commercial de plantes, le Rosmol-P (RP), un ingrédient autorisé, a été testé sur la stabilité du poisson durant un entreposage congelé. Des filets de chinchards ont été trempés dans l'eau (témoin trempage dans l'eau) et à deux concentrations en RP (0,333% et 1,333%), puis comparés à des filets non traités.

La mesure du degré d'oxydation par fluorescence et indice thiobarbiturique montre un développement de l'oxydation plus faible sur les deux lots traités au RP, en particulier pour le traitement à 1,333%, que sur les deux témoins.

La diminution de l'activité de la glutathione peroxydase est plus faible dans le cas du traitement à 1,333%. L'analyse sensorielle montre une augmentation de la durée de vie selon l'ordre suivant : filets non traités, filets témoins du trempage, filets traités avec 0,333% de RP et filets traités avec 1,333% de RP.