

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 27 – Septembre 2004

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

Notice n° : 2004-2754


Effets du conditionnement sous atmosphère modifiée et de l'emballage sous vide sur les modifications chimiques, sensorielles et microbiologiques des sardines (*Sardina pilchardus*)

The effects of modified atmosphere packaging and vacuum packaging on chemical, sensory and microbiological changes of sardines (*Sardina pilchardus*)

Özogul F., Polat A., and Özogul Y.

* Department of Fishing and Fish Processing Technology, Fac. Fisheries, Univ. Cukurova, 01330, Adana, Turquie, +90.322.338.6084x2961, Fax :+90.322.338.6439 ; E-mail : fozogul@cu.edu.tr

Food Chemistry, 2004, n° 85, p. 49-57 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l' INIST

● Résumé

Les évaluations chimiques, sensorielles et microbiologiques de la sardine (*Sardina pilchardus*) dans des conditionnements sous atmosphère modifiée (MAP) à 60% de CO₂ et 40% de N₂ et dans des conditionnements sous vide (VP), sont effectuées.

A l'issue d'un entreposage de 15 jours à 4°C, les analyses suivantes sont réalisées : qualité sensorielle, germes viables totaux (TVC), produits de dégradation des nucléotides, histamine, triméthylamine et azote basique volatil total (ABVT).

La durée de conservation de la sardine est estimée à 12 jours avec le MAP, 9 jours avec le VP et 3 jours à l'air libre avec des valeurs en rapport pour les flores microbiennes, la formation d'histamine et de triméthylamine, alors que l'ABVT augmente pendant toute la durée de l'entreposage : il est d'environ 15 mg / 100 g de muscle, quand la flore totale atteint 10⁶ cfu/ g.