

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 28 – Décembre 2004

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

Notice n° : 2004-2848

Effets de l'atmosphère modifiée sur la durée de conservation du poulpe (*Octopus vulgaris*)

Effect of modified atmosphere on the shelf life of common Octopus (*Octopus vulgaris*)

Gonçalves A.* and Nunes M.L.

* Fisheries and Sea Research Institute - INIAP/IPIMAR, Department of Technological Innovation and Upgrading of Fish Products, avenida Brasília, 1449-006, Lisboa, Portugal ; Tél : +351.21.3027036 ; Fax : +351.21.3015948 ; E-mail : amparo@ipimar.pt

Proceedings of the 34th WEFTA Meeting, Lübeck, Germany, 2004, ISBN 3-00-013931-1, p. 117-118 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Le poulpe entier éviscéré peut être conservé sous glace pendant 6 à 8 jours maximum, et un emballage conventionnel (sous air) à 1°C permet d'étendre la durée de conservation à 13 jours. Parmi les 3 atmosphères modifiées testées, celle contenant 64% CO₂, 33 % O₂ et 3 % N₂ a donné les meilleurs résultats : une conservation de 16 jours à 1°C ; toutefois des essais complémentaires doivent être réalisés pour valider l'efficacité d'un tel conditionnement.