

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 28 – Décembre 2004

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2004-2874

Les modifications des lipides en relation avec la qualité pendant le stockage réfrigéré de la sardine (*Sardina pilchardus*) : effet de la glace liquide ozonisée

Lipid changes related to quality during Sardine (*Sardina pilchardus*) chilled storage: effect of ozonised slurry ice

Losada V., Piñeiro C., Trigo M., Antonio J.M., Varros-Velázquez J., and Santiago P. Aubourg*

* Department of Seafood Chemistry, Institute for Marine Research, (IIM-CSIC), Vigo, Spain ; Tél : +34.986.231930 ; Fax : +34.986.292762 ; E-mail : saubourg@iim.csic.es

Proceedings of the 34th WEFTA Meeting, Lübeck, Germany, 2004, ISBN 3-00-013931-1, p. 132-135 - *Texte en Anglais*

● **Résumé**

La glace liquide fabriquée à partir d'eau de mer se présente sous la forme d'un sorbet composé de 40% de cristaux de glace et de 60% d'eau, sa température est d'environ $-1,5^{\circ}\text{C}$. L'ozone est un agent antimicrobien puissant qui a une action efficace sur beaucoup de microorganismes.

Une étude comparative concernant l'évolution de la qualité des lipides (hydrolyse et oxydation) a été réalisée sur un poisson gras (*Sardina pilchardus*) conservé pendant 22 jours de plusieurs façons : glace écaille, glace liquide et glace liquide contenant de l'ozone. Un suivi de la qualité organoleptique a complété les analyses chimiques.

L'utilisation de la glace liquide a permis de limiter les phénomènes d'hydrolyse et d'oxydation des graisses au cours de l'entreposage. La qualité des sardines traitées avec de la glace liquide est restée correcte pendant 5 jours, alors que les sardines conservées avec de la glace écaille se sont dégradées beaucoup plus vite.

Enfin les sardines traitées avec de la glace liquide contenant de l'ozone se sont conservées dans de bonnes conditions de qualité pendant 8 jours.

A noter toutefois que la teneur en sel (NaCl) des sardines traitées avec de la glace liquide a augmenté au cours du temps. Cette augmentation a été plus importante en présence d'ozone. Malgré cela, l'utilisation de la glace liquide (avec ou sans ozone) est profitable à la conservation des poissons gras.