

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 35 – Septembre 2006

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

Notice n° : 2006-3651

Effets de l'atmosphère modifiée et du vide sur la conservation des filets de tilapia (*Oreochromis niloticus*)

Effects of modified atmosphere and vacuum on the shelf life of tilapia (*Oreochromis niloticus*) fillets

Soccol M.C.H.*, Oetterer M., Gallo C.R., Spoto M.H.F., and Biato D.O.

* Esalq/USP, Av. Dom Daniel Hostin, 462 88508-200 Lages, SC, Brazil ; Tél : 49.91036165 ; E-mail : mchsocco@esalq.usp.br

Brazilian Journal of Technology, 2005-01, 8 (1), p. 7-15 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Parmi différents procédés essayés, le conditionnement sous vide associé à un traitement à l'acide acétique donne la meilleure stabilité chimique, microbiologique et sensorielle des filets de tilapia.