

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 41 – Mars 2008

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

Notice n° : 2008-4250

## **Application combinée de l'emballage sous atmosphère modifiée et du stockage super réfrigéré pour augmenter la durée de conservation des filets de cabillaud frais (*Gadus morhua*)**

*Combined Application of Modified Atmosphere Packaging and Superchilled Storage to Extend the Shelf Life of Fresh Cod (*Gadus morhua*) Loins*

**Wang T.\* , Sveinsdottir K., Magnusson H. and Martinsdottir E.**

\*Department of Food Science and Engineering, Dalian Fisheries University, Heishijiao 52, Dalian, 116023, China ; E-mail: wang\_tao633@yahoo.com

*Journal of Food Science*, 2008, 73 (1), p. S11-S19 - *Texte en Anglais*

### ● Résumé

En réponse à une demande croissante du marché pour des produits à valeur ajoutée à base de poisson frais, le développement de nouvelles technologies et de méthodes de préservation permettant de proposer du poisson emballé d'utilisation pratique conservant sa qualité sur une durée suffisante est un enjeu important. Le but de cette étude était d'examiner l'effet de l'application combinée de l'emballage sous atmosphère modifiée et de l'entreposage super réfrigéré sur la durée de conservation de filets frais de cabillaud.

Les filets de cabillaud étaient emballés dans des boîtes de polystyrène sous atmosphère modifiée (CO<sub>2</sub>/N<sub>2</sub>/O<sub>2</sub>: 50 %/45 %/5 %) 3 jours après la pêche et entreposés à 1,5°C et - 0,9°C. Des analyses sensorielles, physico-chimiques et microbiologiques étaient effectuées pendant les 21 jours d'entreposage.

A lui seul, l'entreposage super réfrigéré comparé à l'entreposage réfrigéré traditionnel augmente la durée totale de conservation (en jours après la pêche) de 9 jours à 16 ou 17 jours. L'emballage sous atmosphère modifiée avec entreposage réfrigéré augmentait la durée de conservation de 9 à 14 jours.

La combinaison de l'atmosphère modifiée et de la super réfrigération montrait un effet synergique et la durée de conservation serait prolongée jusqu'à 21 jours au moins. Dans de telles conditions, il était notable que les saveurs « fraîches » et « douces » pouvaient être maintenues plus longtemps.

Ceci pourrait contribuer à améliorer la qualité alimentaire des filets frais de cabillaud pour les consommateurs des marchés éloignés. Cependant, l'atmosphère modifiée combinée à la super réfrigération entraînait des propriétés de texture différentes. Les filets de cabillaud super réfrigérés et sous atmosphère modifiée présentaient une texture plus charnue par rapport aux autres échantillons après 7 jours d'entreposage.