

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° : 2008-4251

Durée de conservation de l'espadon (*Xiphias gladius*) de Méditerranée stocké sous différentes conditions d'emballage : caractéristiques microbiologiques, biochimiques et sensorielles

*Shelf-life of chilled fresh Mediterranean swordfish (*Xiphias gladius*) stored under various packaging conditions: Microbiological, biochemical and sensory attributes*

Pantazi D., Papavergou A., Pournis N., Kontominas M.G. and Savvaidis I.N. *

* Laboratory of Food Chemistry and Food Microbiology, Department of Chemistry, University of Ioannina, Ioannina 45110, Greece ; Tél : +30.265.1098343 ; Fax : +30.265.1098795 ; E-mail : isavvaidd@uoi.gr

Food Microbiology, 2008, 25 p. 136-143 · Texte en Anglais

● Résumé

Ces travaux portent sur l'effet de l'emballage sous air, sous vide et sous atmosphère modifiée (AM) sur la durée de conservation de l'espadon méditerranéen (*Xiphias gladius*) réfrigéré.

Les tranches d'espadon frais sont stockées sous air, sous vide et sous AM (40 %/30 %/30 %, CO₂/N₂/O₂) à 4°C pendant 16 jours. Les traitements sous AM et sous vide sont les plus efficaces pour inhiber la croissance de la flore microbienne aérobie de l'espadon, et cela jusqu'à 9-10 jours de stockage au froid. *Pseudomonas* spp. et les bactéries productrices d'H₂S (dont *Shewanella putrefaciens*) sont les deux flores dominantes sur l'espadon stocké sous air, tandis que la croissance de ses espèces est partiellement inhibée sous AM et sous vide.

Les bactéries lactiques et les entérobactéries ont également été identifiées, indépendamment des conditions d'emballage tout au long de la période de stockage. Les valeurs de l'indice thiobarbiturique sont variables mais ne montrent pas de tendance à la rancidité. Les teneurs en triméthylamine des échantillons stockés sous air, sous vide ou sous AM dépassent le seuil limite de 5 mg N/ 100 g de chair après respectivement 7, 8-9 et 11 jours de stockage. De la même façon, les valeurs de l'ABVT dépassent le seuil limite de 25 mg N/ 100 g de chair après 7-8, 10 et 12 jours de stockage. L'analyse sensorielle indique une durée de vie de 7 jours sous air, 9 jours sous vide et 11-12 jours pour l'espadon emballé sous AM.

L'emballage sous atmosphère modifiée permettrait donc un allongement de la DLC de 4 jours par rapport aux critères étudiés.