

## 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 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2008-4256

### **Protection de produits alimentaires traditionnels grecs à l'aide d'un extrait de plante**

*Protection of traditional greek foods using a plant extract*

**Lalas S.\*, Aggelousis G., Gortzi O., Dourtoglou V. and Tsaknis J.**

\* Department of Food Technology, Technological Educational Institution (T.E.I.° of Larissa (Karditsa Annex), Terma N. Temponera str., GR-43100 Karditsa, Greece ; Tél : +30.24410.76454 ; Fax : +30.24410.41080 ; E-mail : slalas@teilar.gr

*Italian Journal of Food Science*, 2007, 19 (3), p. 279-286 - *Texte en Anglais*

**📄 à commander à :** la revue ou à l'INIST

#### **● Référence bibliographique enrichie**

Un extrait de romarin utilisé dans la fabrication de tarama inhibe l'oxydation lipidique du produit durant 40 jours d'entreposage à 6°C. L'efficacité de l'extrait incorporé à la dose de 0,04 % ou 0,02 % est supérieure à celle du BHA (antioxydant de synthèse ou E320) à 0,02 %.

La durée de conservation du produit est accrue (de 24 à 49 % selon la dose d'extrait), la décoloration est empêchée et la note sensorielle après 40 jours est meilleure avec l'extrait de romarin. Le tarama est fabriqué à partir d'huile, d'oeufs de gadidés, de chapelure ou de pain, et d'eau (la phase lipidique représente 50 % du produit).