

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **42 – Juin 2008**

Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 2 Procédés de transformation**

Notice n° : **2008-4345**

Application de glace antimicrobienne pour allonger la durée de conservation du poisson


Application of Antimicrobial Ice for Extending Shelf Life of Fish

Oral N., Gulmez M., Vatansever L. and Guven A.

* Kafkas University, Faculty of Veterinary Medicine, Department of Food Hygiene and Technology, 36200 Kars, Turkey :

Tél: +90.474.242.68 00 ; Fax: +90.474.242.68.53 ; E-mail : bilge12002@hotmail.com

Journal of Food Protection, 2008, 71 (1), p. 218-222 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Des analyses microbiologiques, chimiques et sensorielles indiquent de façon significative que le stockage de poisson d'eau douce sous glace produite à partir de thym sauvage permet une augmentation significative de sa conservation d'au moins 15 à 20 jours. Le composé thymol antibactérien agit comme un désinfectant.

N.B. Bien que le procédé paraisse naturel, il convient de vérifier que ce type de glace est conforme à la réglementation.