

# 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 – 3 Emballage et conditionnement**

Notice n° : **2008-4351**

## **Les effets de l'atmosphère modifiée et de l'emballage sous vide sur la qualité du maquereau espagnol**

*The effects of modified atmosphere and vacuum packaging on quality of chub mackerel*

**Erkan N., Ozden O. and Inugur M.**

\* Department of the Seafood Processing and Quality Control, Istanbul University, Faculty of Fisheries, Ordu cad. No. 200, 34470 Laleli/Istanbul, Turkey ; Fax : +(90) 212.455.58.61 ; E-mail : nurerkan@istanbul.edu.tr

*International Journal of Food Science and Technology*, 2007, 42 (11), p. 1297-1304 - *Texte en Anglais*

### ● **Résumé**

La qualité et la conservation de filets de maquereau conditionnés sous atmosphère normale (air), sous vide et sous atmosphère modifiée (MAP; O<sub>2</sub>/CO<sub>2</sub>/N<sub>2</sub>, 5 %/70 %/25 %), et stockés à 4°C, a été étudiée : analyse des propriétés sensorielles, chimiques, et microbiologiques. Les scores d'acceptabilité de l'arôme, de la flaveur et de la texture des produits conditionnés diminuent avec le temps de stockage.

Les produits conditionnés sous atmosphère modifiée deviennent inacceptables au bout de 12 jours, ont des valeurs d'azote basique volatil totale et de triméthylamine acceptables au bout de 11 jours, et ont une flore mésophile de 6 log/g au bout de 11 jours de stockage au froid contre respectivement, 10, 9, et 7 jours pour les produits conditionnés sous atmosphère normale et sous vide.

L'acceptabilité des filets de maquereaux est de 9 jours pour les produits conditionnés sous atmosphère normale et sous vide, et de 12 jours pour les produits sous atmosphère modifiée.