

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 43 – Septembre 2008

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

Notice n° : 2008-4449


Teneur en cire de l'huile d'olive de couverture du thon en conserve

Contenuto in cere nell'olio di coperture delle conserve di tonno

Milazzo A., Giuliano S. and Sparacia S.

* Dipartimento DETA, Faculta di Economia, Universita di Palermo, Parco d'Orleans, 90128 Palermo, Italy ; E-mail : milazzo@economia.unipa.it

Industrie Alimentari, 2008, 47 (477), p. 122-124 - *Texte en Italien*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Le phénomène de formation de cire au cours du traitement thermique et de la conservation (1 an) de conserves de thon à l'huile d'olive a été étudié. Même avec une faible teneur en cire de l'huile d'olive, certains produits avaient une valeur supérieure à la limite fixée par la réglementation (350 mg/kg).

La teneur en cire augmente avec la durée de stockage durant les 5, 6 premiers mois, puis diminue. Les mécanismes expliquant potentiellement ces observations ont été considérés.