

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 44 – Décembre 2008

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

Notice n° : 2008-4562

Inhibition de la dégradation de filets de maquereau (*Scomber scombrus*) pendant leur entreposage réfrigéré, par prétrempage dans un extrait polyphénolique de coing (*Cydonia oblonga*)

*Damage inhibition during refrigerated storage of mackerel (*Scomber scombrus*) fillets by a presoaking in quince (*Cydonia oblonga*) polyphenolic extract*

Fattouch S.*, Sadok S., Raboudi-Fattouch F. and Ben Slama M.

* National Institute of Applied Sciences and Technology (INSAT), Centre Urbain Nord, BP No. 676, Tunis 1080, Tunisia :

Fax : 00.216.71.704.329 ; E-mail : sami.fattouch@insat.rnu.tn

International Journal of Food Science and Technology, 2008, 43 (11), p. 2056-2064 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Le prétraitement des filets de maquereau par un extrait polyphénolique de coing retarde de 11 jours l'oxydation lipidique, en stockage réfrigéré. La dégradation bactérienne semble également affectée. Les qualités sensorielles ne sont pas modifiées.

N.B. L'administration française n'a pas encore émis d'avis concernant ce procédé de biopréservation.