

# 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 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2008-4569

## **Effet du conditionnement sous vide et de la stabilisation du CO<sub>2</sub> soluble sur la conservation de filets de bar et dorade d'élevage**

*Effect of soluble CO<sub>2</sub> stabilisation and vacuum packaging in the shelf life of farmed sea bream and sea bass fillets*

**Mendes R. and Goncalves A.**

\* Department of Technological Innovation and Upgrading of Fish Products, National Research Institute on Agriculture and Fisheries, INIAP · IPIMAR, Avenida Brasilia, 1449-006, Lisboa, Portugal ; E-mail : rogerio@ipimar.pt

*International Journal of Food Science and Technology*, 2008, 43 (9), p. 1678-1687 - *Texte en Anglais*

### ● Résumé

L'objectif de cette étude était de déterminer les différences de qualité sensorielle, microbiologique et chimique de filets de bar et de dorade en présence de CO<sub>2</sub> pendant 30 min à 1 heure à 2 bars, puis conditionné sous-vide et stocké réfrigéré pendant 15 jours.

Une évolution régulière du pH lors du stockage mise à part, les autres indicateurs chimiques mesurés (ABVT, TMA et indice TBA) ont faiblement évolué et se sont avérés de piètres indicateurs de la qualité. L'évaluation sensorielle fournit le résultat le plus en correspondance avec l'abaissement de la qualité.

Le traitement par CO<sub>2</sub> permet l'augmentation de la durée de conservation des filets de 2 à 3 jours, particulièrement pour le bar. De même, ce traitement présente un effet positif sur le plan microbiologique.