

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° : 2008-4572

Emballage sous atmosphère modifiée à l'argon de filets de truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) nourrie avec de l'astaxanthine ou la canthaxanthine

*Argon modified atmosphere packaging for fillets of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fed astaxanthin or canthaxanthin*

Choubert G.*, Brisbarre F., Parfouru D. and Baccaunaud M.

* UMR 1067, Inra, Station d'Hydrobiologie, 64310 Saint Pée-sur-Nivelle, France ; E-mail : choubert@st-pee.inra.fr

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2008, 17 (2), p. 117-136 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Les effets d'un emballage sous deux atmosphères modifiées, dont une contenant de l'argon (60 % N₂/40 % CO₂ ou 60 % Ar/40 % CO₂) ont été étudiés sur la qualité de filets de truites arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*). Les truites avaient été nourries avec de l'astaxanthine ou de la canthaxanthine, et les filets ont été stockés à 2 °C pendant 26 jours.

Le pH, la couleur en surface, la teneur totale en lipides, la teneur en caroténoïdes, le TBARS et la charge microbienne sont significativement influencés par l'ajout de pigment dans l'alimentation, le gaz de conditionnement utilisé et la durée de stockage. L'utilisation de l'argon a un effet positif sur la préservation de la qualité des filets de truite et permet d'augmenter leur durée de conservation.