

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° : 2008-4573

Étude de l'effet synergique de composés naturels sur la dégradation de la qualité microbienne de hamburger de poisson emballé

Study on the synergic effect of natural compounds on the microbial quality decay of packed fish hamburger

Corbo M.R., Speranza B., Filippone A., Granatiero S., Conte A., Sinigaglia M. and Del Nobile M.A. *

* Department of Food Science, University of Foggia, Via Napoli, 25-71100-Foggia, Italy ; Tél./Fax : +39.881.589.242 ; E-mail : ma.delnobile@unifg.it

International Journal of Food Microbiology, 2008, 127 (3), p. 261-267 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Le thymol, l'extrait de pépin de pamplemousse et l'extrait de citron sont testés sur des hamburgers de poisson contaminés par des microorganismes d'altération (*Pseudomonas*, *Photobacterium*, *Shevanella*). Le mélange optimal pour réduire la dégradation est constitué de 110 mg de thymol, 100 mg d'extrait de pépin de pamplemousse, 120 mg d'extrait de citron par litre, et n'altère pas la saveur du produit.