

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 45 – Mars 2009

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

Notice n° : 2009-4663

Inhibition partielle de la formation d'oxydes de cholestérol dans les poissons congelés pré-traités par un extrait de plantes

Partial inhibition of cholesterol oxides formation in frozen fish pre-treated with a plant extract

Lebovics V., Lugasi A., Hóvari J. and Aubourg* S.P.

* Department of Food Technology, Instituto de Investigaciones Marinas (CSIC), c/E. Cabello, 6, 36208 Vigo, Spain, Fax : +34.986.292762 ; E-mail : saubourg@iim.csic.es

International Journal of Food Science and Technology, 2009, 44 (2), p. 342-348 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

L'extrait de plantes est un mélange d'hysope, brunelle, mélisse et romarin, appliqué par trempage à des filets de chinchard conservés à -20°C pendant 12 mois. La formation de produits d'oxydes de cholestérol est réduite dans les filets traités, par comparaison avec les témoins non traités ou trempés dans l'eau. Cette inhibition partielle est cohérente avec les résultats de l'analyse sensorielle, qui indiquent une meilleure durée de conservation.