

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° : 2009-4664


Influence de l'irradiation gamma sur les propriétés microbiologiques, biochimiques et texturales de la bonite à dos rayé (*Sarda sarda*) durant un stockage réfrigéré

*Influence of gamma irradiation on microbiological, biochemical, and textural properties of bonito (*Sarda sarda*) during chilled storage*

Mbarki R., Sadok* S. and Barkallah I.

* Institut National des Sciences et Technologies de la Mer. Goulette 2060, Tunisia, salwa ; E-mail : sadok@instm.rnrt.tn

Food Science and Technology International, 2008, 14 (4), p. 367-373 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Cette étude évalue l'influence de différentes doses d'irradiation gamma (1,5 ; 3 ; 4,5 ; 6 et 7,5 kGy) sur la qualité de morceaux de bonites à dos rayé (*Sarda sarda*), emballés en conditions aérobies puis réfrigérés pendant 21 jours. Les microorganismes mésophiles et psychrophiles présents juste avant l'irradiation sont éliminés à 1,5 kGy. Les indices de qualité sont bons pendant les 21 jours de stockage. Des doses d'irradiation plus élevées (6 et 7,5 kGy) modifient les profils en acides gras. Cette étude ne donne pas d'éléments sur les caractéristiques sensorielles des produits.

N.B. Il n'existe pas d'harmonisation de la réglementation européenne sur ce procédé, qui n'est pas autorisé en France.