

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 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2009-4667

Effet des bactéricides et de l'emballage sous atmosphère modifiée sur la durée de conservation de la crevette charnue (*Fenneropenaeus chinensis*)

Effects of bactericides and modified atmosphere packaging on shelf-life of Chinese shrimp (Fenneropenaeus chinensis)

Lu S.M.

* Institute of Food Processing, Zhejiang Academy of Agricultural Sciences, Hangzhou, 310021, China ; Tél./Fax : +86.571.8641.7306 ; E-mail : lushengmin@hotmail.com

LWT - Food Science and Technology, 2009, 42 (1), p. 286-291 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Cette étude met en évidence l'effet, sur la durée de conservation de la crevette charnue, de bactéricides, seuls ou en combinaison avec des atmosphères modifiées contenant 40 % ou 100 % de CO₂. Il est démontré que les meilleurs résultats sont obtenus avec l'atmosphère contenant 100 % de CO₂.

N.B. L'article ne fournit pas de détail sur les bactéricides employés.