

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° : 2009-4668

Effet de la stabilisation du CO₂ soluble sur la qualité des filets de dorade royale (*Sparus aurata*) et de bar (*Dicentrarchus labrax*)

*Effect of soluble CO₂ stabilization on the quality of fillets from farmed gilthead sea bream (*Sparus aurata*) and European sea bass (*Dicentrarchus labrax*)*

Mendes R. and Gonçalves A.

* Department INIAP/IPIMAR, Avenida Brasília, 1449-006 Lisboa, Portugal ; E-mail: rogerio@ipimar.pt

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2008, 17 (4), p. 342 - 366 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

La stabilisation de gaz soluble (SGS) est une nouvelle méthode d'emballage actif qui permettrait de prolonger la durée de conservation des poissons. L'étude des effets de la SGS (CO₂ à 2 bars pendant 30 et 60 min) appliquée aux filets de bar et de dorade royale réfrigérés sur les qualités microbiologiques et sensorielles, n'apporte pas d'extension significative de la durée de conservation des deux espèces. La microbiologie des produits est améliorée mais l'indice AVBT et la TMA ne sont pas améliorés.