

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 46 – Juin 2009

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

Notice n° : 2009-4758


Impact de l'ionisation sur la conservation du poisson et des produits de la mer : une vue d'ensemble des applications et de la détection de l'ionisation

Impact of irradiation on fish and seafood shelf life: a comprehensive review of applications and irradiation detection

Arvanitoyannis I.S., Stratakos A. and Mente E.

* Department of Agriculture Ichthyology and Aquatic Environment, School of Agricultural Sciences, University of Thessaly, Volos, Hellas, Greece ; Fax : +30.24.21.09.31.44 ; E-mail : parmenion@uth.gr

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2009, 49 (1), p. 68-112 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

L'ionisation est une méthode efficace et importante pour la conservation des aliments. Son efficacité dépend de la dose appliquée. Ce document fait le point des connaissances actuelles sur les effets de l'ionisation sur la durée de vie, la microflore et les propriétés sensorielles des poissons, coquillages, mollusques et crustacés.

Les différents aspects étudiés sont :

- les doses appliquées,
- la qualité et la durée de conservation des produits de la mer traités par ionisation,
- les techniques de conservation, et les techniques d'analyse permettant d'identifier les produits ionisés (spectroscopie par résonance de spin électronique, résonance paramagnétique électro-nique, techniques génétiques, luminescence, techniques microbiologique et chimique).

N.B. L'annexe 1 de l'arrêté français du 20 août 2002 précise les denrées pouvant être ionisées, et les doses maximales. Pour les produits de la mer, seules les crevettes surgelées ou congelées décortiquées ou étêtées peuvent être actuellement ionisées.