

# 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 – 3 Emballage et conditionnement**

Notice n° : **2009-4765**

## **Inhibition de l'oxydation du porc et du poisson par un nouveau film plastique enrobé avec un extrait de raifort**

*Inhibition of pork and fish oxidation by a novel plastic film coated with horseradish extract*

**Jung D.C., Lee S.Y., Yoon J.H., Hong K.P., Kang Y.S., Park S.R., Park S.K., Ha S.D., Kim G.H. and Bae\* D.H.**

\* Department of Bioscience and Biotechnology, Konkuk University, 1 Hwayang-dong, Gwangjin-gu, Seoul 143-701, Republic of Korea ; Tél.: +82.2.450.3756 ; Fax : +82.2.456.7011 ; E-mail : donghoya@konkuk.ac.kr

*LWT - Food Science and Technology*, 2009, 42 (4), p. 856-861 - *Texte en Anglais*

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

### ● **Résumé**

Un film plastique contenant des micro capsules d'un antioxydant (allyl isothiocyanate) issu d'un extrait volatil de raifort a été développé. L'encapsulation est de type huile dans l'eau. La présence d'antioxydant naturel dans l'extrait est confirmée par chromatographie liquide haute performance. Plus la concentration en chitosan dans les capsules est élevée, plus ces dernières sont de grande taille et moins le taux de libération de l'extrait volatil est important. Ce paramètre permet donc de moduler le relargage de la molécule active par les micro sphères dans les produits traités.

L'utilisation de ce film permet de retarder les phénomènes de décoloration et de rancissement sur des filets de porc et de poisson. La présence de cet antioxydant dans le film permet donc d'améliorer la stabilité et d'augmenter la durée de conservation des produits étudiés.

**N.B.** Pour utiliser ce procédé en Europe, il est nécessaire de demander une autorisation.