

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° : 2009-4769


Formation d'amines biogènes dans les steaks de thazard rayé (*Scomberomorus commerson*) emballés avec un absorbeur d'oxygène pendant un stockage réfrigéré

Biogenic amines formation in seer fish (Scomberomorus commerson) steaks packed with O₂ scavenger during chilled storage

Mohan* C.O., Ravishankar C.N., Srinivasa Gopal T.K., Ashok Kumar K. and Lalitha K.V.

* Fish Processing Division, Central Institute of Fisheries Technology, CIFT Junction, Willingdon Island, Matsyapuri, Cochin 682 029, Kerala, India ; Tél. : +91.484.2666.880 ; Fax : +91.484.2668.212 ; E-mail : comohan@gmail.com

Food Research International, 2009, 42 (3), p. 411-416 - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

Les effets d'un capteur d'oxygène sur la formation des amines biogènes pendant le stockage réfrigéré (0-2°C) de steaks de 100 g de thazard emballés ont été testés. Le capteur s'est révélé efficace en réduisant le contenu en oxygène du paquet jusqu'à 99,95 % en moins de 24 h et en prolongeant la durée de conservation de 8 jours par rapport à un emballage classique sous air, soit 20 jours au lieu de 12.

La formation des amines biogènes a été réduite après 15 jours de stockage. Les taux d'histamine et de cadavérine sont quasiment nuls avec le capteur alors qu'ils atteignent 15 mg/kg en paquet classique, ceux de putrescine s'élèvent à environ 7 mg/kg comparés à 15 mg/kg sous air. Les taux de spermidine et spermine varient très peu durant le stockage, de 0 à 1,5 mg/kg en 30 jours. L'agmatine ne s'est pas formée pendant la période de stockage et la tyramine a été détectée seulement après 25 jours.