

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° : **2009-4770**

Effet de l'huile essentielle de thym et des conditions d'emballage sur des filets d'espadon méditerranéen frais durant un stockage à 4°C

Effect of thyme essential oil and packaging treatments on fresh Mediterranean swordfish fillets during storage at 4 °C

Kykkidou S., Giatrakou V., Papavergou A., Kontominas M.G. and Savvaidis* I.N.

* University of Ioannina, Department of Chemistry, Laboratory of Food Chemistry and Food Microbiology, Ioannina 45110, Greece ; Tél. : +30.2651098343 ; Fax : +30.2651098795 ; E-mail : isavvaid@uoi.gr

***Food Chemistry*, 2009, 115 (1), 0308-8146 p. 169-175 - Texte en Anglais**

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

● Référence bibliographique enrichie

L'analyse d'échantillons de filets de thazard méditerranéen (microbiologie, indice TBA, propriétés sensorielles) conditionnés sous air ou sous atmosphère modifiée, avec ou sans addition d'huile essentielle de thym, montre que l'addition de 0,1 % de thym améliore la conservation des poissons de 5 jours dans les conditions aérobies, et de plus de 7 jours sous atmosphère contrôlée, par rapport aux DLC initiales de 8 jours sous air et de 13 jours sous atmosphère modifiée.