

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° : 2009-4771


Effets d'un enrobage au chitosan sur la qualité et la durée de conservation de la carpe argentée durant un entreposage en super-réfrigération (-3°C)

Effects of chitosan coating on quality and shelf life of silver carp during frozen storage

Fan* W., Sun J., Chen Y., Qiu J., Zhang Y. and Chi Y.

* Sichuan Higher Institute of Cuisine, Chengdu 610072, PR China ; Tél./Fax : +86.28.84825026 ; E-mail : wenjiaolc@163.com

Food Chemistry, 2009, 115 (1), p. 66-70 - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

Les carpes éviscérées et lavées sont trempées pendant 2 h dans une solution de chitosan à 2 %, puis emballées individuellement et conservées 30 jours à -3 °C, avec suivi microbiologique, chimique et sensoriel. Les résultats montrent que l'enrobage au chitosan retarde le développement des micro-organismes et allonge la durée de conservation, ce qui peut être attribué aux propriétés fonctionnelles du chitosan, antioxydante, antimicrobienne et barrière à l'oxygène. Le procédé pourrait s'étendre à d'autres espèces, après des tests d'innocuité et la maîtrise de la technique d'enrobage au chitosan.

N.B. Pour utiliser ce procédé, une demande d'autorisation est nécessaire.