

# 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° : **2009-4772**

## **Qualité microbiologique de la morue dessalée en emballage consommateurs - Effets de l'atmosphère de stockage et de pré-traitements**

*Microbiological Quality of Desalted Cod in Consumer Packages - Effects of Storage Atmospheres and Pretreatments*

**Rotabakk\* B.T., Sivertsvik M. and Birkeland S.**

\* Nofima Norconserv AS, Måltidets Hus, Richard Johnsenstgt. 4, PO Box 327, N-4002 Stavanger, Norway ; E-mail : bjorn.tore.rotabakk@norconserv.no

*Journal of Aquatic Food Product Technology*, 2009, 18 (1), p. 18 - 31 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

L' influence de l'emballage de morue dessalée sous atmosphère modifiée (50 % de CO<sub>2</sub> + 50 % N<sub>2</sub> ou O<sub>2</sub>) ainsi que la pertinence d'un prétraitement après réhydratation dans une solution de phosphate ou à la vapeur, sont étudiés en suivant la qualité microbiologique, le pH et les pertes de liquide.

Ni la vapeur, ni la solution de phosphate ne permettent d'améliorer la qualité microbiologique. Par contre, l'atmosphère modifiée augmente la qualité microbiologique des produits et leur durée de conservation ; cette technologie s'avère utile dans la production de portions de morues dessalées prêtes à l'emploi.

L'utilisation d'O<sub>2</sub> au lieu de N<sub>2</sub> permet de réduire les pertes de liquide.