

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 46 – Juin 2009

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2009-4803

Modèle prédictif de l'altération et de la durée de conservation du bar (*Dicentrarchus labrax*) par des méthodes chimiques et le nez électronique

*Freshness decay and shelf life predictive modelling of European sea bass (*Dicentrarchus labrax*) applying chemical methods and electronic nose*

Limbo* S., Sinelli N., Torri L. and Riva M.

* University of Food Science and Microbiology, University of Milan, Via Celoria 2, 20133 Milano, Italy ; Tél.: +39.02.50316660 ; Fax : +39.02.50316672 ; E-mail : sara.limbo@unimi.it

LWT - Food Science and Technology, 2009, 42 (5), p. 977-984 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Ce travail formalise la prédiction de la durée de conservation du bar européen, obtenue à partir de trois mesures différentes (ABVT, TMA et nez électronique), en fonction de trois températures de stockage. Ce modèle sert ensuite de base pour étudier l'évolution de la durée de conservation en conditions réelles.

Le modèle montre que la durée de conservation du bar d'élevage entier est de 8 jours si le poisson est stocké sous glace fondante (-0,5°C), de 4 jours à 4,8°C, et de 1 jour à 16°C. Lors de la vente au détail, dans 90 % des cas, la durée de conservation restante était estimée à 55 % de la durée totale de conservation à une température moyenne d'environ 1°C. Ainsi, la fraîcheur peut être assurée pour 3 à 4 jours après commercialisation.

Un effort combiné pour réduire la température de 1 à 2°C dans les points de vente et chez les particuliers permettrait d'augmenter la durée de conservation après la vente, de 2 à 3 jours.

N.B. Ce travail aurait mérité d'être complété par une analyse sensorielle.