

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 47 – Septembre 2009

Thème : 1 – Production  
site de production

Sous-thème : 1 – 5 Conservation des produits frais sur le

Notice n° : 2009-4863

### **Amélioration de la qualité et de la durée de conservation de la truite arc-en-ciel d'élevage (*Oncorhynchus mykiss*) par un système de réfrigération de glace liquide ozonée tout au long du procédé**

*Improved quality and shelf life of farmed trout (*Oncorhynchus mykiss*) by whole processing in a combined ozonised flow ice refrigeration system*

**Aubourg S.P., Testi S., Sanxuas M., Gil C. and Barros-Velazquez \* J.**

\* University of Santiago de Compostela, Department of Analytical Chemistry, Nutrition and Food Science, E-27002 Lugo, Spain ; Fax : +34.982.252195 ; E-mail : jorge.barros@usc.es

*International Journal of Food Science and Technology*, 2009, 44 (8), p. 1595-1601 - Doi : 10.1111/j.1365-2621.2008.01889.x - *Texte en Anglais*

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

#### ● Résumé

Deux lots de truites non saignées, non vidées, traités avec de la glace liquide et de la glace liquide ozonée, ont été entreposés en chambre froide (+1°C) et comparés au cours du temps (16 jours d'entreposage). Quel que soit le mode de traitement, après 13 jours d'entreposage, la qualité organoleptique des truites était acceptable. Dans les deux cas, une dégradation de la couleur des branchies est constatée à partir du 6<sup>ème</sup> jour.

Les truites traitées avec seulement de la glace liquide ont malgré tout une qualité moindre après 6 jours d'entreposage.

Les analyses microbiologiques et biochimiques confirment l'évaluation sensorielle : des différences en faveur des truites traitées avec la glace ozonée apparaissent au 13<sup>ème</sup> jour d'entreposage. Le seuil d'acceptabilité des poissons est de 13 jours dans le cas de la glace liquide seule et de 16 jours dans le cas de la glace liquide ozonée, permettant ainsi une augmentation de la durée de conservation de 3 jours.

**N.B.** L'emploi de l'ozone dans l'eau de lavage du poisson et dans la glace n'est pas autorisée actuellement au sein de l'Union européenne.