

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 47 – Septembre 2009

Thème : 2 - Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2009-4867

Etude sur l'inhibition de la rancidité durant le stockage à l'état congelé de filets de silure-glane (*Silurus glanis*) par un traitement préalable avec des acides citrique et ascorbique

*An investigation of rancidity inhibition during frozen storage of Wels catfish (*Silurus glanis*) fillets by previous ascorbic and citric acid treatment*

Pourashouri P., Shabanpour B., Aubourg * S.P., Rohi J.D. and Shabani A.

* CSIC, Institute of Marine Research, Department of Food Technology, Vigo, Galicia, Spain ; Fax : +34.986.292762 ; E-mail : saubourg@iim.csic.es

International Journal of Food Science and Technology, 2009, 44 (8), p. 1503-1509 - Doi : 10.1111/j.1365-2621.2007.01660.x - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

L'effet de traitements préliminaires par trempage dans un bain d'acide ascorbique (AA) ou citrique (CA), à 0,5 % pendant 5 mn sur le rancissement des filets de silure glane (*Silurus glanis*) durant un entreposage à l'état congelé (-18°C, jusqu'à 6 mois) a été étudié.

Le développement de la rancidité était mesuré par des indicateurs biochimiques (formation d'acides gras libres, de peroxydes et de produits secondaires d'oxydation) comparés avec des données sensorielles (apparence, odeur rance et rétention d'eau) et physico-chimiques (pH, humidité et teneur en fer hémiq).

Les échantillons traités AA et CA présentaient une formation significativement plus faible de composés d'oxydation des lipides primaires et secondaires corroborée par un prolongement (P<0.05) de la durée de conservation résultant d'une moindre odeur rance.

Les échantillons témoins montraient une plus forte diminution du fer hémiq (entre 3 et 6 mois) et une plus faible capacité de rétention d'eau (après 6 mois).

N.B. L'acide citrique et l'acide ascorbique sont autorisés en tant qu'additifs des poissons frais à *quantum satis*.