

## 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° : 2009-4873

### **Effet des rayons gamma sur la qualité et la durée de conservation de filets de truites arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) réfrigérés**

*Effect of Gamma Radiation on the Quality and Shelf Life of Refrigerated Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Fillets*

**Moini S., Tahergorabi \* R., Hosseini S.V., Rabbani M., Tahergorabi Z., Feas X. and Aflaki F.**

\* Department of Food Science and Technology, University of Tehran, P.O. Box 31587-77871, Karaj, Iran ;  
Tel.: +1.304.906.6268 ; Fax: +1.304.293.2232 ; E-mail: Rtahergorabi@gmail.com.

*Journal of Food Protection*, 2009, 72 (7), p. 1419-1426 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

Cette étude montre l'efficacité d'un traitement ionisant aux rayons gamma sur des filets de truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) traités à l'acétate de sodium (2,5 % pendant 10 mn), emballés sous vide et réfrigérés à 4°C. Une faible dose de 3 kGray est suffisante pour maintenir une bonne qualité microbiologique, chimique et organoleptique durant 4 semaines d'entreposage.

**N.B.** En l'absence d'harmonisation européenne sur le traitement ionisant aux rayons gamma, les autorisations sont nationales ; en France, il est autorisé sur les crevettes, mais pas sur le poisson.