

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° : 2009-4874


Modifications chimiques au cours de l'entreposage réfrigéré de chinchard du Chili (*Trachurus murphyi*) : effet d'un glaçage utilisant un extrait de plante

Chemical changes during the chilled storage of Chilean jack mackerel (Trachurus murphyi): Effect of a plant-extract icing system

Quitral V., Donoso M.L., Ortiz J., Herrera M.V., Araya H. and Aubourg * S.P.

* Département de technologie des Aliments. Institut de Recherches Marines (CSIC) c/ Eduardo Cabello 6, 36208 Vigo, Espagne ; Tél. : +34.986.231.930 ; Fax : +34.986.292.762 ; E-mail : saubourg@iim.csic.es

LWT - Food Science and Technology, 2009, 42 (8), p. 1450-1454 - Doi : 10.1016/j.lwt.2009.03.005 - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

L'effet d'un glaçage utilisant des extraits aqueux de romarin ou d'origan a été étudié sur les modifications chimiques de chinchards du Chili conservés à l'état réfrigéré pendant 23 jours. Les résultats obtenus mettent en évidence un rôle positif des deux extraits végétaux sur la qualité des poissons : l'oxydation des lipides et la formation d'amines volatiles sont bien inférieures par rapport à celles du lot témoin. La prochaine étape consistera à analyser plus précisément, sur le plan qualitatif et quantitatif, les molécules actives des deux plantes, et à déterminer les teneurs à utiliser pour un effet optimal.