

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° : 2009-4876


Extension de la durée de conservation de filets de saumon atlantique (*Salmo salar*) par des additifs naturels, la super-réfrigération et l'emballage sous atmosphère modifiée

*Shelf-life extension on filets of Atlantic Salmon (*Salmo salar*) using natural additives, superchilling and modified atmosphere packaging*

Fernandez K., Aspe E. and Roeckel * M.

* Department of Chemical Engineering, University of Concepción, Casilla 160-C, Correo 3, Concepción, Chile ; Tél.: +56.41.2204534 ; Fax : +56.41.2243750 ; E-mail : mroeckel@udec.cl

Food Control, 2009, 20 (11), p. 1036-1042 - Doi :10.1016/j.foodcont.2008.12.010 - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

L'étude de l'effet d'additifs naturels (un extrait de romarin et un mélange de protéines bioactives), de la surgélation et de l'emballage sous atmosphère modifiée (CO₂:N₂) sur la durée de vie de filets de saumon atlantique (*Salmo salar*), a été réalisée par analyse des modifications chimiques, sensorielles et microbiologiques. Les additifs naturels n'améliorent pas la durée de conservation du saumon. L'effet le plus important est obtenu par combinaison de la surgélation et du conditionnement sous atmosphère modifiée. Les produits avec la plus haute concentration en CO₂ (90 %) et un ratio gaz/produit de 2,5 restent acceptables 22 jours, contre 11 jours pour l'échantillon témoin.