

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 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2009-4881

Effet du saumurage, de l'emballage sous atmosphère modifiée et du super-refroidissement sur la durée de conservation du filet de cabillaud (*Gadus morhua*)

Effect of Brining, Modified Atmosphere Packaging, and Superchilling on the Shelf Life of Cod (Gadus morhua) Loins

Lauzon H.L., Magnusson * H., Sveinsdottir K., Gudjonsdottir M. and Martinsdottir E.

* Matis Ohf, Skulagata 4, IS-101 Reykjavik, Iceland ; Email : hannes.magnusson@matis.is

Journal of Food Science, 2009, 74 (6), p. M258-M267 - Doi : 10.1111/j.1750-3841.2009.01200.x - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Le but de l'étude était d'évaluer l'effet du saumurage, de l'emballage sous atmosphère modifiée et du super-refroidissement sur les changements de qualité de filets de cabillaud par analyses microbiologique, sensorielles et chimiques. Des filets de cabillaud nature et saumurés (2,5 +/-1,0 % NaCl) ont été gardés dans des boîtes de polystyrène (sous air) et sous l'atmosphère modifiée (AM, CO₂/O₂/N₂ : 50/5/45) à 0, -2 et -3,6 °C. Les échantillons ont été suivis pendant 4 semaines.

Le développement des bactéries psychrotrophes et des bactéries productrices de H₂S a été plus important dans les filets saumurés sous air à -2 et -3,6 °C que dans les échantillons nature en conditions similaires. Par contre, sous AM, le développement de ces mêmes bactéries dans les filets saumurés est resté inférieur à celui des filets nature. La croissance de *Photobacterium phosphoreum* des filets nature a été plus rapide, sous air et sous AM, à 0°C qu'en super-refroidissement.

La durée de conservation des filets nature, évaluée à partir des analyses sensorielles, est sous air de 11 jours à 0°C, de 14-15 j à -2°C, et sous AM, de 14-15 j à 0°C et 21 j à -2°C. Donc l'effet synergique des 2 traitements, super-refroidissement et AM, conduit à une augmentation importante de la durée de conservation des filets nature (+ 10 j) bien que le poisson ait été traité à terre 4 à 5 jours après sa capture.

La durée de conservation des filets saumurés sous air est de 12 à 15 j, et sous AM, seulement de 13 j. Aucun effet synergique des 2 traitements n'a été observé sur le poisson saumuré.