

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° : 2009-4883

Les changements de qualité du saumon atlantique fileté *pre-rigor* (*Salmo salar L.*) empaqueté sous atmosphère modifiée traditionnelle ou en utilisant un émetteur de CO₂ et sous vide

*Quality Changes of Prerigor Filleted Atlantic Salmon (*Salmo salar L.*) Packaged in Modified Atmosphere Using CO₂ Emitter, Traditional MAP, and Vacuum*

Hansen * A.A., Morkore T., Rudi K., Rodbotten M., Bjerke F. and Eie T.

* Nofima Mat AS, Osloveien 1, N-1430 As, Norway ; E-mail : anlaug.hansen@nofima.no

Journal of Food Science, 2009, 74 (6), p. M242-M249 - Doi : 10.1111/j.1750-3841.2009.01233.x - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Cette étude montre que l'emballage en atmosphère modifiée permet de mieux conserver la qualité du saumon durant l'entreposage que l'emballage sous vide. L'emballage sous atmosphère modifiée avec un émetteur de CO₂ et un rapport gaz/produit inférieur à l'emballage sous atmosphère modifiée classique donne des résultats similaires ou même meilleur que ce dernier.

L'intérêt d'utiliser l'emballage sous atmosphère modifiée associé à une réduction du volume de gaz et à un émetteur de CO₂ est également de réduire le volume des emballages utilisés.