

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° : 2009-4885

Utilisation du thymol et du conditionnement sous atmosphère modifiée pour maîtriser la dégradation microbienne dans les steaks hachés de cabillaud frais

Thymol and modified atmosphere packaging to control microbiological spoilage fresh cod hamburgers

Corbo M.R., Di Giulio S., Conte A., Speranza B., Sinigaglia M. and Del Nobile * M.A.

* Istituto per la Ricerca e le Applicazioni Biotecnologiche per la Sicurezza e la Valorizzazione di Prodotti Tipici e di Qualità, BIOAGROMED, Via Napoli, 52 - 71100, Foggia, Italy ; Fax : +39.881.589.242 ; E-mail ma.delnobile@unifg.it

International Journal of Food Science and Technology, 2009, 44 (8), p. 1553-1560 - Doi : 10.1111/j.1365-2621.2008.01822.x - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Après avoir testé *in vitro* l'effet antimicrobien de différents composés naturels sur les principaux microorganismes d'altération du poisson, le thymol a été sélectionné pour fabriquer des steaks hachés de poisson. En association avec un conditionnement sous atmosphère modifiée, il permet de maîtriser la croissance de ces microorganismes et d'allonger la durée de conservation des produits fabriqués.

La technique proposée ici est peu onéreuse et aisée à mettre en œuvre, en comparaison avec d'autres méthodes douces de conservation comme l'ajout de souches bactériennes protectrices ou l'utilisation des hautes pressions. De plus, les steaks hachés de poisson constituent un nouveau produit, dont le caractère pratique permet de lever une barrière à la consommation de poisson, souvent considéré comme long à préparer.