

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° : 2009-4886

Produits de la dégradation des nucléotides de steaks de thazard rayé (*Scomberomorus commerson*) emballés avec un absorbeur d'oxygène durant un stockage réfrigéré

Nucleotide breakdown products of seer fish (Scomberomorus commerson) steaks stored in O-2 scavenger packs during chilled storage

Mohan* C.O., Ravishankar C.N., Gopal T.K.S. and Kumar K.A.

* Fish Processing Division, Central Institute of Fisheries Technology (Indian Council of Agricultural Research), Willingdon Island, Cochin, Kerala 682 029, India ; Tél.: +91.484.2666.880 ; Fax : +91.484.2668.212 ; E-mail : comohan@gmail.com

Innovative Food Science and Emerging Technologies, 2009, 10 (2), p. 272-278 - Doi : 10.1016/j.ifset.2008.11.012 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'étude indique qu'un absorbeur d'oxygène placé dans un emballage sous vide permet de réduire la concentration en oxygène de 99,95 % en 24 h.

La formation d'amines volatiles est retardée (ABVT, TMA) ainsi que la dégradation des nucléotides, ce qui prolonge la durée de conservation des steaks de thazard rayé (*Scomberomorus commerson*) de 8 jours (passant de 12 à 20 j).