

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 48 – Décembre 2009

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2009-4972

Amélioration de la qualité sensorielle du saumon réfrigéré par pulvérisation de solutions de dihydroquercétine naturelle

Improvement of the chilled salmon sensory quality by pulverisation with natural dihydroquercetin solutions

Ivanov * G., Balev D., Nikolov H. and Dragoev S.

* University of Food Technologies, Department of Food Preservation and Refrigeration Technology, BG - 4002 Plovdiv, Bulgaria

Bulgarian Journal of Agricultural Science, 2009, 15 (2), p. 154-162 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

La pulvérisation d'une solution à 0,1 % de dihydroquercétine extraite du mélèze de Sibérie (produit commercialisé sous le nom de flavit®) à la superficie de chair de saumon atlantique découpée en disques de 1,5 à 2 cm d'épaisseur et entreposée à $1 \pm 1^\circ\text{C}$ permet, d'après les résultats obtenus par l'évaluation sensorielle de la couleur et de la flaveur, d'étendre la durée de consommation du produit de 4 jours supplémentaires, soit une durée de conservation de 12 j pour du saumon abattu 6 j avant..

N.B. La dihydroquercétine est un composé phénolique ; avant toute utilisation, il est nécessaire d'en faire la demande auprès des autorités compétentes.