

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 50 – Mars 2010

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

Notice n° : 2010-5119

Effet du stockage sous atmosphère enrichie en oxygène sur la qualité des palourdes vivantes (*Ruditapes decussatus*)

*Effect of enriched oxygen atmosphere storage on the quality of live clams (*Ruditapes decussatus*)*

Goncalves * A., Pedro S., Duarte A. and Nunes M.L.

* Upgrading of Fish and Aquaculture Products Research Unity, National Institute of Biological Resources – INRB, I.P./L-IPIMAR, Avenida Brasília, 1449-006 Lisboa, Portugal ; Fax : +351.213015948 ; E-mail : amparo@ipimar.pt

International Journal of Food Science and Technology, 2009, 44 (12), p. 2598-2605 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

L'effet d'un emballage sous atmosphère enrichie en oxygène (70 % O₂ - 30 % N₂) a été étudié sur la qualité d'un lot de palourdes vivantes et purifiées. Ce lot, et celui de contrôle stocké à l'air, ont été maintenus à 6 °C pendant 6 jours. Les conditions physiologiques et la qualité des palourdes vivantes ont été évaluées par l'indice de condition, des mesures physiques et chimiques (pH, glycogène, malondialdéhyde), et des analyses sensorielles et microbiologiques.

Les résultats des analyses sur les échantillons prélevés les 1^{er}, 3^{ème} et 6^{ème} jour de stockage montrent que l'atmosphère modifiée limite la croissance microbienne et préserve la qualité des palourdes. Un effet positif a été constaté sur le goût sucré typique de ces produits.