

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° : 2010-5121

Évaluation de la qualité microbiologique et sensorielle de produits de la mer prêts à cuire conditionnés sous atmosphère modifiée

Microbiological and Sensorial Quality Assessment of Ready-to-Cook Seafood Products Packaged under Modified Atmosphere

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

* Istituto per la Ricerca e le Applicazioni Biotecnologiche per la Sicurezza e la Valorizzazione dei Prodotti Tipici e di Qualità, Università degli Studi di Foggia, Via Napoli, 25 - 71100 Foggia, Italy ; E-mail : ma.delnobile@unifg.it

Journal of Food Science, 2009, 74 (9), p. M473-M478 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Des filets prêts à cuire de maquereau espagnol, de merlu européen, de grondin perlou et de seiches entières éviscérées ont été conditionnés sous atmosphère modifiée ou AM (30 % O₂, 40 % CO₂, 30 % N₂ et 5 % O₂, 95 % CO₂) puis entreposés à 4 °C pendant 14 jours.

Les résultats des analyses microbiologiques et sensorielles montrent que les deux mélanges gazeux contribuent considérablement à préserver la qualité des produits, qui sont acceptables jusqu'à 14 jours sur le plan microbiologique. En prenant en compte la qualité sensorielle, facteur limitant, la durée de conservation des produits sous AM est de 6 à 11 jours. Elle est supérieure à celle des mêmes produits emballés sous air.

Le conditionnement sous AM est économique, facile à mettre en œuvre, et permet aux industriels de répondre à une demande de plus en plus forte pour une large gamme de produits de la mer prêts à cuire. Sur les produits testés, l'atmosphère modifiée 5 % O₂ et 95 % O₂ était la plus efficace tant sur le plan sensoriel que microbiologique.