

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° : 2010-5123

Prolonger la durée de conservation du saumon : une étude scientifique

Prolonging the shelf life of salmon: a scientific study

Schirmer * B.C. and Langsrud S.

* Nofima Mat As, Osloveien 1, N-1430 As, Norway ; E-mail : bjorn.schirmer@nofima.no

Food Engineering and Ingredients, 2009, 34 (3), p. 14-19 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Cet article décrit un nouveau système d'emballage de filets de saumon frais, introduisant une faible quantité de CO₂ qui se dissout dans la chair du saumon, plutôt que d'occuper l'espace libre de l'emballage, comme dans les systèmes actuels en atmosphère modifiée.

Ce procédé associe les avantages de l'action de l'emballage sous gaz d'inertage, ici du CO₂ pour son effet antimicrobien, au conditionnement sous vide « classique », qui exige peu de volume. Associé à l'addition d'une saumure composée d'acides organiques (citrique et acétique), ce procédé prolonge significativement la durée de conservation du produit, avec le constat d'une absence de croissance bactérienne après 3 semaines de stockage.