

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° : 2010-5124


Amélioration de la qualité de filets d'abadèche fraîche ou congelée (*Ophiodon elongates*) par des enrobages au chitosan renfermant de l'huile de poisson

*Quality enhancement in fresh and frozen lingcod (*Ophiodon elongates*) filets by employment of fish oil incorporated chitosan coatings*

Duan J.Y., Cherian G. and Zhao * Y.Y.

* Oregon State University, Department of Food Science and Technology, Corvallis, OR 97331-6602, USA ; E-mail : yanyun.zhao@oregonstate.edu

Food Chemistry, 2010, 119 (2), p. 524-532 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'idée des auteurs était de recouvrir du poisson maigre d'huile de poisson à l'aide de chitosan afin d'améliorer sa conservation, et surtout de l'enrichir en acides gras oméga-3. Une solution de chitosan à 3 % incorporant 10 % d'huile de poisson et 0 ou 0,8 % de vitamine E a été utilisée. Les teneurs en oméga 3 du poisson sont ainsi fortement augmentées, l'oxydation et les pertes de liquide réduites. La croissance de la flore totale et des bactéries psychrotrophes est inhibée. Cette technique pourrait donc être utilisée pour augmenter les durées de conservation de poisson maigre réfrigéré ou congelé.

Reste à tester l'acceptabilité du produit par les consommateurs.