

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° : 2010-5125

Détermination de la durée de conservation du saumon atlantique [cuit] sous vide (*Salmo salar*) en fonction des caractéristiques sensorielles

Determination of shelf life of sous vide salmon (Salmo salar) based on sensory attributes

Diaz P., Nieto G., Banon S. and Garrido * M.D.

* Department of Food Technology and Science and Human Nutrition, Veterinary Faculty, University of Murcia, Espinardo, Murcia 30071, Spain ; E-mail : mgarrido@um.es

Journal of Food Science, 2009, 74 (8), p. S371-S376 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Des portions de saumon grillé (300°C/3 min) puis cuits sous vide (80°C/43 min) ont été entreposées à 2°C pendant 25 jours. Leur durée de conservation a été déterminée en dénombrant les entérobactéries ; par ailleurs, un jury d'analyse sensoriel entraîné a noté des critères d'aspect, d'odeur, de flaveur et de texture.

Le traitement thermique appliqué est efficace pour inhiber la croissance des entérobactéries pendant les 25 jours de test. Sur le plan sensoriel, des pertes d'odeur, de saveur, de couleur et de jutosité sont observées au cours de l'entreposage, alors que des odeurs et saveurs indésirables apparaissent. La durée de conservation ainsi déterminée est de 18 jours, ce qui est très satisfaisant. Une évaluation des produits par un jury de consommateurs permettrait de confirmer ces résultats.