

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° : 2010-5126


Maîtrise de la photo-oxydation d'huile de saumon conditionnée sous film HPMC (hydroxypropyl méthylcellulose) : influence de la couleur du film

Control of salmon oil photo-oxidation during storage in HPMC packaging film: Influence of film colour

Akhtar M.J., Jacquot M., Arab-Tehrany * E., Gaiani C., Linder M. and Desobry S.

* Institut National Polytechnique de Lorraine (INPL), Laboratoire d'Ingénierie des biomolécules (LIBio), ENSAIA- 2.av.de la Forêt de Haye, BP 172, 54505 Vandoeuvre les Nancy Cedex, France ; E-mail : elmira.arab-tehrany@ensaia.inpl-nancy.fr

Food Chemistry, 2010, 120 (2), p. 395-401 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Des films HPMC bio-dégradables et comestibles, colorés avec des pigments alimentaires, sont testés dans le but de protéger de la photo-oxydation les acides gras polyinsaturés de l'huile de saumon. Les couleurs de films les plus efficaces sont le blanc, le rouge et le jaune. Leur effet protecteur, pendant les 8 jours de test, a été équivalent à celui d'un stockage à l'obscurité.

En revanche, les échantillons sous film bleu ou vert s'oxydent progressivement, de façon similaire aux échantillons stockés sous film transparent.