

# Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 51 – Mai 2010

Thème : 2 – Transformation    Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2010-5188


**Effet de l'emballage sous vide et de l'ionisation à faible dose sur les caractéristiques microbiologiques, chimiques et sensorielles du maquereau espagnol (*Scomber japonicus*)**

*Effect of vacuum packaging and low-dose irradiation on the microbial, chemical and sensory characteristics of chub mackerel (*Scomber japonicus*)*

**Mbarki \* R., Ben Miloud N., Selmi S., Dhib S. and Sadok S.**

\* Institut National des Sciences et Technologies de la Mer, La Goulette 2060, Tunisia ; Tél./Fax : +216 71 735848 ; E-mail : raouff21@yahoo

*Food Microbiology*, 2009, 26 (8), p. 821-826 - *Texte en Anglais*

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

## ● Référence bibliographique enrichie

Les effets d'un conditionnement sous vide suivi d'un traitement par irradiation gamma (1,5 kGy) sur la durée de conservation de maquereau (*Scomber japonicus*) au cours d'un stockage réfrigéré ont été étudiés. Le suivi des caractéristiques chimiques et microbiologiques a montré que l'association des deux techniques retardait l'altération microbienne (diminution de 4 log) et l'apparition des défauts de qualité (formation d'amines biogènes ...).

D'après ces résultats et le test d'acceptabilité des consommateurs, la combinaison des deux techniques permet d'améliorer la durée de conservation du produit.

**N.B.** L'ionisation n'est pas autorisée sur les poissons en France.