

# 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 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2010-5190

## **Effets de feuillets stabilisateurs d'humidité sur la qualité de la chair de thon obèse (*Thunnus obesus*) durant un entreposage réfrigéré**

*Effects of Humidity-stabilizing Sheets on the Quality of Bigeye Tuna Meat (*Thunnus obesus*) during Refrigerated Storage*

**Saito K., Ahhmed A. M., Kawahara S., Sugimoto Y., Aoki T. and Muguruma \* M.**

\* Faculty of Agriculture, Department of Biochemistry and Applied Bioscience, Laboratory of Food Science and Nutrition, Miyazaki 8892192, Japan ; muguruma@cc.miyazaki-u.ac.jp

*Food Science and Technology Research*, 2009, 15 (3), 1, p. 283-292 - *Texte en Anglais*

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

### ● Résumé

Cette étude a porté sur les effets de 2 types de feuillets stabilisateurs d'humidité sur les paramètres de qualité de la chair congelée / décongelée de thon obèse stocké dans des conteneurs scellés à 4°C pendant 3 jours.

- Les premiers renfermaient différents niveaux de glycérol (stabilisant hygroscopique),
- les seconds absorbaient l'exsudat (sans glycérol).

Quand la concentration en glycérol augmentait, l'humidité autour des échantillons n'augmentait pas et le taux d'azote basique volatil total (ABVT) n'évoluait pas, mais la perte de poids augmentait et les composés de dégradation de l'ATP apparaissaient (évolution du facteur K).

Les 2 types de feuillets donnent des résultats comparables quant à la couleur (mesures L\*a\*b\*), quasi stable (pas de changements statistiquement significatifs), et à l'évolution du facteur K (augmentation graduelle). Ils maintiennent efficacement le pourcentage de met-myoglobine (environ 10 % de Met-Mb) et inhibent l'oxydation du produit (indice thiobarbiturique pratiquement stable).

Les auteurs concluent que les feuillets stabilisateurs d'humidité constituent un bon matériau d'emballage, et qu'ils peuvent être employés pour la conservation des produits congelés / décongelés, réfrigérés à base de chair de thon.