

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° : 2010-5193

Perte de qualité de filets sans peau de chinchard méditerranéen (*Trachurus mediterraneus*) conservés sous vide à l'état congelé

*Quality loss of Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) skinned fillets kept under vacuum during frozen storage*

Tzikas Z., Papavergou E., Soutos N., Ambrosiadis I. and Georgakis S.

* Laboratory of Hygiene of Foods of Animal Origin, Faculty of Veterinary Medicine, Aristotle University of Thessaloniki, 54124 Thessaloniki, Greece ; E-mail: soutos@vet.auth.gr

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2009, 18 (3), p. 266-283 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

La qualité physico-chimique et sensorielle des filets sans peau de chinchard méditerranéen conservés sous vide à -18°C reste acceptable pendant au moins 16 mois de stockage, tandis que les filets témoins (non mis sous vide) deviennent inacceptables à partir de 8 mois de stockage.