

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 54 – Novembre 2010

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

Notice n° : 2010-5402

Capacité d'un extrait de romarin à prévenir l'oxydation des lipides de poisson

The capability of rosemary extract in preventing oxidation of fish lipid

Ozogul * Y., Ayas D., Yazgan H., Ozogul F., Boga E.K. and Ozyurt G.

* Department of Seafood Processing Technology, Faculty of Fisheries, University of Cukurova, Adana, Turkey ; Fax : (90) 322.3386439 ; E-mail : yozogul@cu.edu.tr

International Journal of Food Science and Technology, 2010, 45 (8), 10.1111/j.1365-2621.2010.02326.x, p. 1717-1723 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Les effets d'un extrait de romarin sur la qualité sensorielle, biochimique (indices thiobarbiturique et de peroxyde, ABVT) et microbiologique (flore totale) de filets de sardine conditionnés sous vide et stockés à l'état réfrigéré (4°C ±1), ont été étudiés. Deux doses différentes de romarin ont été testées : immersion des filets (30/l) pendant 2 mn dans une solution contenant soit 10g/l (1 %) d'extrait de romarin, soit 20g/l (2 %).

Les résultats montrent que l'utilisation d'extrait de romarin améliore la qualité sensorielle de filets de sardines crus et cuits (à la dose de 1 % de préférence pour éviter d'obtenir un goût et une odeur trop prononcés). Le romarin permet aussi le contrôle du taux d'oxydation des lipides (indice thio-barbiturique), la dose de 2 % est la plus efficace. Aucune différence significative n'a été observée sur la croissance microbienne même si elle est un peu plus faible avec le romarin.

Le trempage dans les solutions d'extrait de romarin a permis d'augmenter la durée de conservation des filets de sardines de 4 à 7 jours (DLC estimées de 13 j pour l'échantillon témoin ; 17 j avec 1 % de romarin et 20 j avec 2 %). L'extrait de romarin pourrait donc être employé comme agent naturel de conservation.