

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° : 2010-5405


Augmentation de la durée de conservation du saumon argenté du Pacifique frais (*Oncorhynchus kisutch*) et de l'ormeau du Pacifique (*Haliotis rufescens*) par un traitement haute pression

*Microbial shelf-life extension of chilled Coho salmon (*Oncorhynchus kisutch*) and abalone (*Haliotis rufescens*) by high hydrostatic pressure treatment*

Briones L.S., Reyes J.E., Tabilo-Munizaga * G.E. and Pérez-Won M.O.

* Food Engineering Department, University of Bio-Bio, P.O. Box 447, Chillán, Chile ; E-mail : gtabilo@ubiobio.cl

Food Control, 2010, 21 (11), DOI : 10.1016/j.foodcont.2010.04.027, p. 1530-1535 - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

L'objectif de cette étude était de déterminer l'impact d'un traitement hautes pressions (HP 135 à 200 MPa) de courte durée (de 30 secondes à 5 minutes) sur la réduction de la flore microbienne du saumon frais et de l'ormeau. Les traitements HP de courte durée permettent d'augmenter la durée de conservation de l'ormeau, de 30 j à 65 j, mais n'ont pas d'effet sur la durée de conservation du saumon.