

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 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2010-5410

Effet d'un conditionnement sous atmosphère modifiée utilisant différentes combinaisons de CO₂ et N₂ sur les modifications sensorielles, physiques, chimiques et microbiologiques de filets frais de bar (*Dicentrarchus labrax*)

*Effect of modified atmosphere packaging using different CO₂ and N₂ combinations on physical, chemical, microbiological and sensory changes of fresh sea bass (*Dicentrarchus labrax*) filets*

Provincial L., Gil M., Guillen E., Alonso V., Roncales P. and Beltran * J.A.

* Department of Animal Production and Food Science, Laboratory of Science and Technology of Meat and Fish, Faculty of Veterinary Sciences, University of Zaragoza, C/Miguel Servet 177, 50013 Zaragoza, Spain ; E-mail : jbeltran@unizar.es

International Journal of Food Science and Technology, 2010, 45 (9), 10.1111/j.1365-2621.2010.02341.x, p. 1828-1836 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'entreposage à +4°C de filets de bars conditionnés sous atmosphère modifiée permet d'augmenter de façon très significative la durée de conservation des produits, en passant de 7 jours pour un lot témoin simplement filmé à 14 jours avec un conditionnement sous atmosphère modifiée (60 % CO₂- 40 % N₂). Le taux de CO₂ le plus élevé conduit à de meilleurs résultats sur le plan microbiologique et sensoriel.