

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° : 2010-5412

Évaluation de la qualité de la truite arc-en-ciel salée, traitée à l'huile essentielle d'origan et conditionnée sous atmosphère modifiée

Quality assessment of salted, modified atmosphere packaged rainbow trout under treatment with oregano essential oil

Pyrgoutou N., Giatrakou V., Ntzimani A. and Savvaidis * I.N.

* University of Ioannina, Department of Chemistry, Laboratory of Food Chemistry and Food Microbiology, Ioannina 45110, Greece ; E-mail : isavvaidd@uoi.gr

Journal of Food Science, 2010, 75 (7), p. M406-M411 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'addition de 0,2 % d'huile essentielle d'origan permet d'augmenter la durée de conservation de filets de truite arc-en-ciel salés (7-8 jours sous atmosphère modifiée seule) à 13-14 jours, sans causer de défaut de flaveur à cette dose. Le conditionnement sous atmosphère modifiée et l'huile essentielle d'origan montrent un effet synergique sur la conservation des filets de truite.

En revanche, la dose de 0,4 % d'huile d'origan entraîne un rejet sensoriel du produit dès le départ, à cause d'un goût et d'une odeur trop prononcés.