

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : **56 – Mars 2011**

Thème : **2 – Transformation**    Sous-thème : **2 – 3 Emballage et conditionnement**

Notice n° : **2011-5529**


## **Durée de conservation de crevettes décortiquées prêtes à consommer - influence de l'huile essentielle de thymol et d'un conditionnement sous atmosphère modifiée**

*Shelf life of ready to use peeled shrimps as affected by thymol essential oil and modified atmosphere packaging*

**Mastromatteo M., Danza A., Conte A., Muratore G. and Del Nobile \* M.A.**

\* University of Foggia, Department of Food Science, Via Napoli, 25, 71100 Foggia, Italy ; Tél./Fax: + 39.881.589.242 ; E-mail : ma.delnobile@unifg.it

*International Journal of Food Microbiology*, 2010, 144 (2), Doi : 10.1016/j.ijfoodmicro.2010.10.002, p. 250-256  
- *Texte en Anglais*

 **à commander à** : l'éditeur ou à l'INIST

### ● **Résumé**

Dans ce travail, l'influence des différentes stratégies de conditionnement sur la durée de conservation de crevettes décortiquées prêtes à l'emploi a été étudiée. Dans un premier temps, l'efficacité d'un emballage actif chargé avec du thymol à différentes concentrations (500, 1 000, 1 500 ppm) a été testée sur la qualité du produit sous air. Ensuite, la concentration de thymol la plus efficace (1 000 ppm) a été utilisée, en combinaison avec l'atmosphère modifiée (5 % d'O<sub>2</sub>, 95 % de CO<sub>2</sub>). Un suivi microbiologique, chimique et sensoriel a été effectué.

Les résultats montrent que la combinaison d'un emballage actif avec 1 000 ppm de thymol sous atmosphère modifiée permet d'obtenir un bon compromis entre la réduction de la charge microbienne et la qualité sensorielle du produit. Une baisse significative de croissance des bactéries mésophiles est observée. *Pseudomonas* spp et les bactéries productrices d'H<sub>2</sub>S ont été inhibées.

L'emballage actif sous atmosphère modifiée a permis d'obtenir une durée de conservation des crevettes décortiquées de 14 jours au lieu de 5 jours sous air.