

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° : 2011-5530

Formation d'amines biogènes dans des filets de bonite à dos rayé (*Sarda sarda*) emballés sous atmosphère modifiée, sous vide, enveloppés par une pellicule de chitosan et sous film plastique à 4°C

*Biogenic amines formation in Atlantic bonito (*Sarda sarda*) filets packaged with modified atmosphere and vacuum, wrapped in chitosan and cling film at 4°C*

Alak * G., Hisar S.A., Hisar O. and Genççelep H.

* Department of Fisheries, Atatürk University, Agriculture Faculty, 25240 Erzurum, Turkey ; E-mail : galak@atauni.edu.tr

European Food Research and Technology, 2011, 232 (1), p. 23-28 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Une étude a été réalisée pour déterminer l'effet d'un emballage sous vide sous atmosphère modifiée (100 % de CO₂) sous film de chitosan ou sous film alimentaire, sur la formation d'amines biogènes et de triméthylamine (TMA) pendant le stockage de filets de bonite à dos rayé (*Sarda sarda*) à 4°C.

Les teneurs en amines biogènes ont généralement augmenté pour tous les conditionnements avec la durée d'entreposage, à l'exception de la spermidine et de la spermine qui n'ont jamais été détectées.

Des différences significatives ont été trouvées dans les teneurs en cadavérine, tyramine et histamine parmi les quatre types d'emballages. Ces teneurs sont plus élevées dans les filets stockés, dans l'ordre décroissant, dans du film alimentaire, suivi par l'emballage sous vide, puis l'atmosphère modifiée, et enfin avec le film de chitosan.

Il n'a pas été détecté de différence significative pour la putrescine, la phényléthylamine et la tryptamine.