

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° : **2011-5531**


Dégradation des lipides durant un entreposage congelé de flétan (*Hippoglossus hippoglossus*) dans un emballage actif renfermant des antioxydants

*Lipid damage during frozen storage of Atlantic halibut (*Hippoglossus hippoglossus*) in active packaging film containing antioxidants*

Pereira de Abreu D.A., Losada P.P., Maroto J. and Cruz * J.M.

* Centro Tecnológico del Mar (CETMAR), C/Eduardo Cabello s/n. E-36208 Bouzas-Vigo, Spain ; Tel. : +34.968.812215 ; Fax : +34.986.812201 ; E-mail : jmcruz@uvigo.es

Food Chemistry, 2011, 126 (1), DOI : 10.1016/j.foodchem.2010.10.048, p. 315-320 - *Texte en Anglais*

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

● **Résumé**

Un film d'emballage actif renfermant des anti-oxydants naturels extraits de balle d'orge a été utilisé pour conditionner des filets de flétan, qui ont ensuite été stockés à -20°C pendant 1 an. De nombreuses analyses des lipides, de leur degré d'hydrolyse et de leurs niveaux d'oxydation primaire et secondaire, ont été réalisées.

Après 12 mois de congélation, la teneur en acides gras libres dans les filets de flétan avec l'emballage actif étaient similaires à celle des flétans témoins au bout de 9 mois. L'indice de peroxyde maximal avec l'emballage actif a été retrouvé un mois plus tard que dans le témoin. Après six mois, la concentration de malondialdéhyde dans le témoin était environ 30-50 % plus élevée que dans les flétans avec l'emballage actif.

Les résultats confirment l'efficacité d'un emballage actif contenant des antioxydants extraits de la balle d'orge pour ralentir la dégradation des lipides de la chair de flétan.

N.B. Voir la notice Bibliomer n° 2010-5409 concernant des essais réalisés sur du saumon.