

# 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° : 2011-5532

## **Effet d'un film comestible à base d'alginate de sodium contenant différents antioxydants sur la qualité et la durée de conservation de la carpe de Wuchang (*Megalobrama amblycephala*)**

*Effect of sodium alginate-based edible coating containing different anti-oxidants on quality and shelf life of refrigerated bream (*Megalobrama amblycephala*)*

**Song Y., Liu L., Shen H., You J. and Luo \* Y.**

\* College of Food Science & Nutritional Engineering, China Agricultural University, Beijing 100083, PR China ; Tél./Fax: +86.10.62737385 ; E-mail : luoyongkang@cau.edu.cn, luoyongkang@263.net

*Food Control*, 2011, 22 (3-4), p. 608-615 - *Texte en Anglais*

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

### ● Résumé

L'allongement de la durée de conservation de la carpe (*Megalobrama amblycephala*) par l'emploi d'un film comestible (enrobage) à base d'alginate contenant de la vitamine C ou des polyphénols de thé a été évaluée lors d'un stockage à +4°C pendant 21 jours. Les carpes ont été soit non traitées, soit enrobées d'un film à base d'alginate uniquement, soit d'un film à base d'alginate contenant de la vitamine C (5 %) ou des polyphénols de thé (0,3 %). La perte en eau, la flore totale, le pH, l'ABVT, le TBA, le facteur K et le score sensoriel QIM ont été analysés périodiquement.

Les résultats indiquent que les enrobages retardent l'altération des poissons. L'effet est particulièrement notable sur la majorité des critères d'altération biochimique, et sensorielle (QIM). Le traitement avec une incorporation de vitamine C a donné les meilleurs résultats.