

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 57 – Mai 2011

Thème : 0 – Focus Sous-thème : 0 – Focus Hautes pressions

Notice n° : 2011-5586

Effet des hautes pressions sur la qualité microbiologique, chimique et sensorielle de la dorade royale fraîche (*Sparus aurata*)

*The effect of high hydrostatic pressure on the microbiological, chemical and sensory quality of fresh gilthead sea bream (*Sparus aurata*)*

Erkan * N. and Ueretener G.

* Istanbul University, Faculty of Fisheries, Department of the Seafood Processing and Quality Control, Laleli, 34470 Istanbul, Turkey ; E-mail : nurerkan@istanbul.edu.tr

European Food Research and Technology, 2010, 230 (4), 1438-2377, p. 533-542 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Différentes conditions de traitement haute pression (HP) ont été testées pour établir les meilleures conditions de conservation de la dorade royale d'élevage : température (3, 7, 15 et 25°C), durée (5-10 min) et pression (220, 250 et 330 MPa). Les poissons testés pesaient 300 g et leur composition était la suivante : eau 74,7 %, lipides 6,5 %, protéines 18,8 %, et matières minérales 1,5 %. Les essais ont été pratiqués sur des portions de filets sans peau de 15 g qui ont été emballés dans des sachets perméables à l'oxygène.

Les critères de qualité considérés étaient sensoriels (aspect, odeur), microbiologiques (flore totale) et chimiques : couleur (spectrocolorimétrie L*a*b*), formation d'amines (ABVT, TMA) et oxydation (indice thiobarbiturique).

Les meilleures conditions de traitement HP déterminées sont 250 MPa, 5 min à 3 ou 15°C. Selon les auteurs, elles permettent de conserver le produit en réfrigération (4°C) durant 18 jours tandis que les échantillons non traités se conservent 15 jours.

N.B. Les analyses sensorielles n'incluaient pas la saveur. Les durées de conservation proposées paraissent excessives, au vu de certains résultats analytiques, par exemple, ABVT de 80 à 90 mg/100 g au 16^{ème} jour.