

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 57 – Mai 2011

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 1 Conservation des produits frais à la criée, au cours du transport

Notice n° : 2011-5604

Dégradation nucléotidique de dorades royales ionisées (*Sparus aurata*) et stockées en glace

Nucleotide degradation products of gamma-irradiated sea bream (Sparus aurata) stored in ice

Ozogul * F., Ozden O., Ozogul Y. and Erkan N.

* Department of Seafood Processing Technology, Faculty of Fisheries, Cukurova University, 01330, Adana, Turkey ; Fax : (90) 322.3386439 ; E-mail: fozogul@cu.edu.tr

International Journal of Food Science and Technology, 2010, 45 (11), p. 2290-2296 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

L'objectif de ce travail est de connaître les effets de l'ionisation, à des doses de 2,5 kGy et 5 kGy, sur la dégradation des nucléotides dans la dorade royale, puis de tester l'utilisation des nucléotides (IMP, inosine, hypoxanthine) ou de ratios de nucléotides (valeur K, Ki, H ou G) comme indice de fraîcheur au cours d'un stockage sous glace.

La dégradation des nucléotides est plus rapide dans les dorades non ionisées que dans celles traitées. La limite d'acceptabilité des poissons est atteinte à 13 jours de stockage sous glace pour les produits non traités, 15 pour les produits ionisés à 2,5 kGy, et 17 jours pour ceux ionisés à 5 kGy.

Les valeurs K, Ki, H et G peuvent être utilisées comme indice de fraîcheur du poisson ionisé car il y a une bonne corrélation entre ces valeurs et la durée de stockage du poisson. Elles peuvent également être utilisées pour prédire la durée de conservation restante du poisson traité en raison de leurs évolutions linéaires au cours du temps.

N.B. L'ionisation n'est pas autorisée sur les poissons en France.