

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **58 – Juillet 2011**

Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 2 Procédés de transformation**

Notice n° : **2011-5662**

Effets d'une combinaison, extrait de romarin et conditionnement sous vide, sur les changements de qualité de steaks hachés de maquereaux

The effects of rosemary extract combination with vacuum packaging on the quality changes of Atlantic mackerel fish burgers

Ucak I., Ozogul * Y. and Durmus M.

* Department of Seafood Processing Technology, Faculty of Fisheries, Cukurova University, Adana, Turkey ; Fax : +90.322.3386439 ; E-mail : yozogul@cu.edu.tr

International Journal of Food Science & Technology, 2011, 46 (6), Doi : 10.1111/j.1365-2621.2011.02610.x, p. 1157-1163 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les effets de l'ajout d'un extrait de romarin (à 0,4% ou 0,8 %) et du conditionnement sous vide sur la qualité de steaks hachés de maquereaux ont été étudiés d'un point de vue sensoriel, chimique et microbiologique.

L'extrait de romarin a permis de limiter l'augmentation de l'indice thiobarbiturique (indice d'oxydation) au cours du stockage (15 j à 4°C). L'indice de peroxyde comme les acides gras libres étaient aussi moins élevés dans les steaks hachés contenant de l'extrait de romarin. Le jury d'analyses sensorielles a préféré les steaks avec 0,4 % de romarin.

L'extrait de romarin, en combinaison avec le conditionnement sous-vide s'est montré efficace pour maîtriser la croissance bactériennes et les indicateurs biochimiques. La durée de conservation avec 0,4 % d'extrait de romarin était de 15 j (contre 10 j sans).