

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° : 2011-5663

Effets d'extraits de romarin et de thé de sauge sur la formation d'amines biogènes dans des filets de sardine (*Sardina pilchardus*)

*Effects of rosemary and sage tea extract on biogenic amines formation of sardine (*Sardina pilchardus*) filets*

Ozogul * F., Kuley E. and Kenar M.

* Cukurova University, Faculty of Fisheries, Department of Seafood Processing Technology, 01330 Adana, Turkey Fax : 90.322.3386439 ; E-mail : fozogul@cu.edu.tr

International Journal of Food Science and Technology, 2011, 46 (4), Doi : 10.1111/j.1365-2621.2010.02476.x, p. 761-766 - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

L'effet d'un extrait de romarin ou de thé de sauge sur la formation d'amines biogènes dans des filets de sardines, conditionnés sous vide et conservés à 3°C pendant 20 jours, a été étudié. Les filets étaient immergés pendant 4 mn dans des solutions contenant 10 g/l de romarin ou de thé de sauge.

Bien que l'influence soit dépendante de l'amine biogène et de la durée de conservation, les extraits permettaient de réduire significativement les teneurs en histamine, putrescine et cadavérine des filets. Par contre, une formation plus importante de sérotonine et d'agmatine était observée.

D'après les analyses sensorielles (utilisation du schéma QIM pour filet de cabillaud), la durée de conservation des filets traités avec les extraits de romarin ou de thé de sauge était de 20 jours (contre 13 jours sans extrait).

N.B. Les durées de conservation semblent excessives, ce qui peut être dû à l'emploi d'un schéma QIM développé pour du cabillaud et non de la sardine.