

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 58 – Juillet 2011

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2011-5697

Structure des tissus musculaires et texture de la chair de la dorade royale, *Sparus aurata L.*, filets conservés en réfrigération et emballés sous vide

Muscle tissue structure and flesh texture in gilthead sea bream, Sparus aurata L., filets preserved by refrigeration and by vacuum packaging

Ayala * M.D., Santaella M., Martinez C., Periago M.J., Blanco A., Vazquez J.M. and Albors O.L.

* Department Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas, Facultad de Veterinaria, Universidad de Murcia, 30100, Spain ; Tél. : + 34.968.398793 ; Fax : + 34.968.364798 ; E-mail : mdayala@um.es

LWT - Food Science and Technology, 2011, 44 (4), Doi : 10.1016/j.lwt.2010.09.014, p. 1098-1106 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

La texture et l'ultrastructure de filets de dorade royale (66 individus au total) conservés soit réfrigérés, soit sous-vide à 2°C, ont été évaluées durant 22 jours après la mort des poissons.

Les filets conservés réfrigérés présentent les paramètres de texture les moins élevés. La texture est corrélée négativement avec le détachement des fibres musculaires observé en analysant l'ultrastructure.

Dans les filets non entreposés sous-vide, les tissus musculaires se sont montrés altérés très rapidement ; alors que pour les filets conservés sous vide à 2°C, le détachement des myofibrilles du sarcolemme (membrane cellulaire) et de l'endomysium (tissus conjonctif) est apparu progressivement (même si le détachement s'était totalement produit après 22 jours d'entreposage).