

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 59 – Septembre 2011

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

Notice n° : 2011-5725

## **Influence du remplacement du sodium [sel] et du conditionnement sur la qualité et la durée de conservation du bar aromatisé à la fumée (*Dicentrarchus labrax* L.)**

*Influence of sodium replacement and packaging on quality and shelf life of smoked sea bass (*Dicentrarchus labrax* L.)*

**Fuentes A., Fernandez-Segovia \* I., Barat J.M. and Serra J.A.**

\* Departamento de Tecnología de Alimentos, Universidad Politécnica de Valencia, Camino de Vera s/n, 46022 Valencia, Spain ; Tél. : +34.96.387.70.07 ; Fax : +34.96.387.73.69 ; E-mail : isferse1@tal.upv.es

*LWT - Food Science and Technology*, 2011, 44 (4), p. 917-923 - Doi : 10.1016/j.lwt.2010.11.030 - *Texte en Anglais*

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

### ● Résumé

L'effet du remplacement du chlorure de sodium (NaCl) par du chlorure de potassium (KCl) et de différents conditionnements sur la qualité sensorielle, chimique et microbiologique de bars aromatisés à la fumée a été étudié. Les échantillons étaient successivement :

- salés avec 100 % de NaCl ou avec 50 % de NaCl et 50 % de KCl
- aromatisés à la fumée (application par douche de fumée liquide : 40 % v/v)
- séchés (3 h, 35 °C, degré hygrométrique : 65 %)
- conditionnés sous air, sous atmosphère modifiée (70 % de CO<sub>2</sub> et 30 % de N<sub>2</sub>) ou sous vide
- conservés 42 jours à 4 °C.

Le remplacement partiel du sodium n'a pas eu d'influence sur l'évolution des teneurs en ABVT et TMA, ni sur la flore mésophile présente, ni sur le profil sensoriel (panel de 5 juges). Par contre, il a permis de retarder la formation d'histamine, de putrescine et de cadavérine ; cette observation mériterait d'être étudiée à l'avenir.

La combinaison 50 % NaCl + 50 % KCl est donc une alternative intéressante pour obtenir des bars aromatisés à la fumée avec des caractéristiques similaires aux produits salés avec du NaCl uniquement.

Les conditionnements sous vide et sous atmosphère modifiée ont réduit la croissance microbienne et la production de composés azotés par rapport au conditionnement sous air, et ainsi permis d'augmenter la durée de conservation des bars aromatisés à la fumée de 10 jours (DLC < 28 jours).