

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° : 2011-5730

Effets synergiques d'un salage léger, d'un conditionnement sous vide, et d'un extrait d'oignon sur le maintien de la qualité de filets de truite arc-en-ciel réfrigérés (*Oncorhynchus mykiss*)

*Synergic effects of light salting, vacuum packaging, and onion extract on the quality retention of refrigerated rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) filets*

Shabanpour * B. and Zolfaghari M.

* Fisheries Faculty, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Beheshti Street, Gorgan, Iran ;
E-mail : shabanpour.b@gmail.com

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2011, 20 (1), p. 84-99 – Doi : 0.1080/10498850.2010. 541986 -
Texte en Anglais

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

● Résumé

Les effets synergiques d'un extrait d'oignon, d'un salage léger (saumure à 100 g NaCl/l, ratio de saumure/filets : 1/1) et d'un conditionnement sous vide sur la durée de conservation de filets crus de truites arc-en-ciel d'élevage ont été étudiés. Les modifications organoleptiques, microbiologiques et chimiques ont été suivies durant les 18 jours de conservation à l'état réfrigéré (4°C). L'extrait d'oignon (*Allium cepa*) a été choisi pour son effet antioxydant et son activité antibactérienne.

Les échantillons testés ont été classés suivant leurs teneurs décroissantes en ABVT et en acides gras libres de la façon suivante : contrôle > salé, sous air (SSA) > salé, sous vide (SSV) > salé, sous vide et contenant 2 à 4 % d'extrait d'oignon (SSVO).

L'oxydation (indice thiobarbiturique) était plus élevée dans SSA que dans le contrôle. Les données microbiologiques ont montré que le traitement à l'extrait d'oignon diminuait la flore totale. SSVO avait, de plus, la texture la plus appréciée et les meilleures capacités de rétention d'eau.

L'indicateur le plus pertinent pour évaluer la qualité des truites arc-en-ciel, étant donné sa forte corrélation avec les résultats de l'évaluation sensorielle, était la flore totale.

Les durées de conservation déterminées ont été respectivement de 5 jours pour le contrôle, de 8 jours pour SSA, de 12 jours pour SSV et de 15 jours pour SSVO. L'ajout d'un extrait d'oignon, un salage léger et un conditionnement sous vide peuvent donc être utilisés pour augmenter la durée de conservation de filets de truites arc-en-ciel de 10 jours.