

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° : 2011-5731

Effet de la température de congélation sur les modifications de qualité de la truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*)

*Effect of frozen storage temperature on quality-related changes in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*)*

Burgaard * M.G. and Jorgensen B.M.

* National Institute of Aquatic Resources, Technical University of Denmark, Søtofts Plads, Building 221, DK-2800 Kongens Lyngby, Denmark ; E-mail : mariaburgaard@gmail.com

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2011, 20 (1), p. 53-63 – Doi : 10.1080/10498850.2010.538894 - Texte en Anglais

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

o Référence bibliographique enrichie

L'effet de la température et de la durée de congélation sur la qualité de la truite arc-en-ciel a été étudié. Des températures de -10 à -80°C ont été testées sur des durées de 1 à 18 mois. De nombreux paramètres physico-chimiques ont été analysés.

Les conclusions préconisent une température de congélation de -30°C pour de longues durées de conservation. Des températures inférieures peuvent être utilisées pour réduire le niveau d'oxydation secondaire des lipides, même si à -30°C et après 18 mois de stockage l'indice thiobarbiturique est bien en dessous de la limite de détection sensorielle.