

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° : 2011-5734


Effet d'un traitement en 2 étapes par un acide organique naturel sur l'activité microbienne et l'altération des lipides durant la réfrigération du merlan bleu (*Micromesistius poutassou*)

*Effect of a two-step natural organic acid treatment on microbial activity and lipid damage during blue whiting (*Micromesistius poutassou*) chilling*

Sanjuas-Rey M., Garcia-Soto B., Barros-Velazquez J., Fuertes-Gamundi J.R. and Aubourg * S.P.

* Department of Food Technology, Instituto de Investigaciones Marinas (CSIC), Vigo, Spain ; E-mail : saubourg@iim.csic.es

International Journal of Food Science & Technology, 2011, 46 (5), p. 1021-1030 - Doi : 10.1111/j.1365-2621.2011.02565.x - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Afin de conserver la qualité microbiologique et lipidique du merlan bleu réfrigéré, un mélange d'acides organiques naturels composé d'acides lactique, citrique et ascorbique est appliqué dans un traitement en 2 étapes :

- 1) comme milieux de trempage précédant le refroidissement à la concentration de 800 ppm,
- 2) inclus dans la glace en paillette utilisée comme système de refroidissement.

Cette technologie permet une inhibition partielle des mécanismes microbiologiques et biochimiques et donc une prolongation de la qualité et de la durée de conservation du produit (de 7 jours à au moins 9 jours d'après l'analyse sensorielle).

Dans cette étude l'hydrolyse des lipides s'est avérée être un facteur qualitatif plus limitant que l'oxydation lipidique.