

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 60 – Novembre 2011

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 1 Conservation des produits frais à la criée, au cours du transport

Notice n° : 2011-5792

Stockage au froid du mullet doré (*Liza aurata*)

*Chilled storage of golden gray mullet (*Liza aurata*)*

Bahmani* Z.A., Rezai M., Hosseini S.V., Regenstein J.M., Bohme K., Alishahi A. and Yadollahi F.

* Department of Fisheries, Tarbiat Modares University, Noor, P.O. Box 46414-356, Mazandaran, Iran ; Tél. : +98.122.6253101 ; Fax : +98.122.6253499 ; E-mail : zabihbahmani@gmail.com

LWT - Food Science and Technology, 2011, 44 (9), p. 1894-1900 - Doi : 10.1016/j.lwt.2011.01.009 - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

Les changements de qualité de mullets dorés entiers, conservés sous glace (ratio 1/3) ou dans un réfrigérateur (sans glace, à $3 \pm 0,5^{\circ}\text{C}$) pendant 16 jours, ont été étudiés.

Sur la base de l'acceptabilité sensorielle et des analyses microbiologiques, bien corrélées, la durée de conservation du mullet doré a été estimée à 10 j en glace et à 14 j dans un réfrigérateur. Il est toutefois à noter, que même si cette espèce n'est pas réglementée, les teneurs en ABVT à ces durées de conservation sont supérieures à 35 mg/100 g (valeur atteinte entre 8 et 12 j de stockage pour les 2 types de conservation).