

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 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2011-5799

Systèmes innovants pour le traitement et la conservation des produits de la mer faiblement transformés

Sistemi innovativi per la trasformazione e stabilizzazione di prodotti ittici di V gamma : Innovative systems for the processing and preservation of minimally processed seafood products

Fiore A.G., Severini C., Orlando I., Palmieri L. and De Giorgi S.

Industrie Alimentari, 2011, 50 (510), p. 12-15 - *Texte en Italien*

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

o Référence bibliographique enrichie

Des maquereaux frais (*Scomber scombrus*) sont marinés dans une solution acide et salée, égouttés, conditionnés sous vide et traités thermiquement par pochage dans une eau à 98 °C, ou par microondes (60 s).

L'évaluation des flores mésophiles et psychrophiles, de la composition chimique et nutritionnelle, et des propriétés sensorielles indique que la combinaison de la marinade, du conditionnement sous vide et d'une cuisson partielle, en particulier par microondes, permet d'obtenir des produits faiblement transformés avec de bonnes qualités nutritionnelles, se rapprochant des produits frais.