

## 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° : 2011-5805

**Effets d'extraits de curcuma et d'échalote, et de leur combinaison, sur les caractéristiques de qualité de truites arc-en-ciel emballées sous vide et stockées à + 4°C ou ± 1 °C**

*Effects of turmeric, shallot extracts, and their combination on quality characteristics of vacuum-packaged rainbow trout stored at 4 or ± 1 degrees C*

**Pezeshk S., Rezaei M. and Hosseini\* H.**

\* Dept. of Food Science & Technology, Natl. Nutrition and Food Technology Research Inst., Faculty of Nutrition Sciences & Food Technology, Shahid Beheshti Univ. of Medical Sciences, Tehran, Iran ; E-mail: [hedayat@sbmu.ac.ir](mailto:hedayat@sbmu.ac.ir)

*Journal of Food Science*, 2011, 76 (6), p. M387-M391 - Doi : 10.1111/j.1750-3841.2011.02242.x - *Texte en Anglais*

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

### ● Référence bibliographique enrichie

Les effets d'extraits de curcuma (1,5 %), d'échalote (1,5 %) et de leur combinaison sur les caractéristiques de qualité de truites arc-en-ciel emballées sous vide et stockées à 4 °C pendant 20 jours ont été étudiés.

Le trempage, pendant 30 min, de truites arc-en-ciel éviscérées dans les extraits testés, seuls ou en combinaison, permet de retarder la croissance bactérienne et de diminuer les modifications chimiques (ABVT, indices de peroxyde et thiobarbiturique), tout en maintenant leurs caractéristiques sensorielles.

Cette technique pourrait donc être utilisée pour préserver la qualité des truites arc-en-ciel et prolonger leur durée de conservation (qualité correcte après 20 jours de stockage si association des 2 extraits).