

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 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2011-5814

Effet de différents matériaux d'emballage sur la durée de conservation de filets de tilapia du Mozambique (*Oreochromis mossambica*) emballés sous atmosphère modifiée

*Effect of different packaging materials on the shelf life of modified atmosphere packaged red tilapia (*Oreochromis mossambica*) filets*

Siah* W.M. and Mohd Tahir S.

* Food Technology Research Centre, MARDI Headquarters, Serdang, P.O.Box 12301, 50774 Kuala Lumpur, Malaysia ;
Email : wmsiah@mardi.gov.my

International Food Research Journal, 2011, 18 (3), p. 1091-1095 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à : l'auteur, l'éditeur

● Référence bibliographique enrichie

Cette étude montre que pour un même conditionnement sous atmosphère modifiée, le type d'emballage choisi a un effet très important sur la durée de conservation de filets de tilapia du Mozambique.

Sur 4 types de films testés, (1) polyéthylène faible densité /éthylène vinyle alcool/ polyéthylène faible densité, (2) nylon/polyéthylène, (3) polypropylène/polypropylène et (4) polyéthylène haute densité, les deux premiers permettent d'atteindre une durée de conservation de 14 jours au lieu de 6 ou 9 jours dans les deux autres cas.

Le taux de transfert d'O₂ et de CO₂ par l'emballage est un élément clé dans le choix.