

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 61 – Janvier 2012

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

Notice n° : 2012-5864

Traitement par huiles essentielles de thym et de laurier pour augmenter la durée de conservation du tazergal (*Pomatomus saltatrix*) pendant le stockage sous glace

*The use of thyme and laurel essential oil treatments to extend the shelf life of bluefish (*Pomatomus saltatrix*) during storage in ice*

Erkan* N., Tosun S.Y., Ulusoy S. and Uretener G.

* Department of Seafood Processing and Quality Control, Faculty of Fisheries, Istanbul University, Ordu Cad. No: 200, 34470 Laleli/Istanbul, Turkey ; E-mail : nurerkan@istanbul.edu.tr

Journal fuer Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit/Journal of Consumer Protection and Food Safety, 2011, 6 (1), p. 39-48 - Doi : 10.1007/s00003-010-0609-8 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les effets des huiles essentielles de thym et de laurier (à 1 %) sur la qualité de tazergals, entiers non éviscérés conservés sous glace (2°C) pendant 13 jours, ont été étudiés par des analyses microbiologiques, chimiques et sensorielles.

La qualité a été préservée plus longtemps dans les échantillons traités aux huiles essentielles. L'évaluation sensorielle a été l'élément le plus restrictif pour la détermination de la durée de conservation, elle indiquait un gain de 2 jours avec les huiles essentielles (de 9 à 11 j de durée de conservation). Les autres critères analysés indiquent un gain de 3 à 4 j.

Les analyses de composition montrent que le tazergal est un poisson gras (13,7 % de lipides).

N.B. Le statut réglementaire de ces huiles essentielles est à vérifier.