

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° : 2012-5865

Effet de différentes conditions de glaçage sur la dégradation des lipides du muscle de chinchard réfrigéré (*Trachurus trachurus*)

*Effect of different icing conditions on lipid damage development in chilled horse mackerel (*Trachurus trachurus*) muscle*

Sanjuas-Rey M., Barros-Velazquez J. and Aubourg* S.P.

* CSIC, IIM, Dept Food Technol, Vigo, Spain ; E-mail :

saubourg@iim.csic.es

Grasas Y Aceites, 2011, 62 (4), p. 436-442 - Doi : 10.3989/gya.033611 - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

Dans cette étude, le chinchard est utilisé comme poisson modèle, mais les résultats peuvent être utilisés pour d'autres espèces de petits poissons pélagiques gras.

Des solutions aqueuses renfermant 0,005 % et 0,02 % de 3 acides organiques (citrique, ascorbique et lactique) ont été utilisées pour réaliser la glace écaillé.

Après glaçage du poisson, un léger effet d'inhibition de l'oxydation lipidique a été noté lors d'un stockage de 13 jours.

La présence d'acides organiques dans la glace n'a pas d'effet sur la dégradation des nucléotides ni sur la formation d'acides gras libres.

Des fortes concentrations en acides organiques améliorent la durée de conservation des poissons de 4 jours (de 7 à 11 jours de durée de conservation d'après l'analyse sensorielle).