

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 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2012-5869

Un glazurage incorporant des hydrocolloïdes comme alternative à un enrobage comestible de «steak» de thon rouge (*Thunnus thynnus*) congelé et stocké à -10°C

Mena S., Rodriguez L. and Barrero M.

Facultad de Ciencias, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad Central de Venezuela, Caracas

Archivos Latinoamericanos de Nutricion, 2010, 60 (3), p. 270-279 · Texte en Espagnol

■ http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_pdf&pid=S0004-06222010000300009&lng=es&nrm=iso&tlng=es

● Référence bibliographique enrichie

L'emballage des aliments est un des principaux facteurs permettant de prévenir leur dégradation. Les emballages biodégradables sont une bonne alternative aux emballages synthétiques, encombrants et difficiles à traiter.

L'étude a porté sur le glazurage de portions de thon à l'aide d'un mélange de carraghénane (0,05 % ou 0,15 %) et de gélatine du commerce (0,5 %), et congelées à -10° C durant 30 jours maximum.

Les résultats montrent que les produits glazurés conservent leurs caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques durant l'entreposage.