

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 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2012-5876

Saumon sous atmosphères modifiées en utilisant des matériaux d'emballage à potentiel barrière faible et élevé

Salmon in modified atmospheres using high- and low-barrier packaging materials

Pastoriza* L. and Bernardez M.

* Tec. de Productos Pesqueros, Inst. de Investigaciones Marinas (Agencia Estatal CSIC), Eduardo Cabello 6, Vigo, 36208, Spain ; E-mail : laura@iirn.csic.es

CyTA - Journal of Food, 2011, 9 (2), p. 126-130 - Doi : 10.1080/19476337.2010.489241 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'efficacité de deux matériaux d'emballage multicouches, les copolymères d'éthylène/vinyl alcool (EVOH) et le polyéthylène, a été comparée pour la conservation à 3°C de pavés de saumon frais d'élevage conditionnés sous atmosphère modifiée.

L'emballage inférieur était en polyéthylène et le film supérieur soit en polyéthylène, soit en EVOH qui a un haut potentiel barrière.

Les mesures de gaz, les analyses microbiologiques, chimiques et sensorielles montrent peu de différences entre les deux lots, sauf à la fin du stockage (13 jours), où les tests sensoriels sont favorables au film en polyéthylène.