

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **62 – Mars 2012**

Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 3 Emballage et conditionnement**

Notice n° : **2012-5945**

Effet d'un enrobage de gélatine avec incorporation d'huile de cannelle sur la qualité de truites arc-en-ciel fraîches durant un stockage réfrigéré

Effect of gelatin coating incorporated with cinnamon oil on the quality of fresh rainbow trout in cold storage

Andevari G.T. and Rezaei* M.

* Tarbiat Modares Univ, Dept Fisheries, POB 46414-356, Noor, Mazandaran, Iran ; E-mail : rezaei_ma@modares.ac.ir

International Journal of Food Science and Technology, 2011, 46 (11), p. 2305-2311 - Doi : 10.1111/j.1365-2621.2011.02750.x - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Des filets de truite arc-en-ciel ont été enrobés par trempage durant 2 min dans une solution à 4 % de gélatine contenant 0 %, 1 %, 1,5 % et 2 % d'huile essentielle de cannelle. Les filets ont ensuite été stockés à 4 °C pendant 20 jours. L'effet de l'enrobage a été évalué tous les 5 jours par des analyses chimiques (ABVT, indice thiobarbiturique, acides gras libres), microbiologiques (flore totale aérobie et psychrotrophe) et sensorielles (odeur, couleur et texture).

Il a été observé que l'enrobage de gélatine seul n'a pas d'effets marqués. Par contre, l'ajout d'huile de cannelle dans l'enrobage améliore significativement l'acceptabilité des truites arc-en-ciel durant leur conservation. Un enrobage de gélatine avec 1,5 % et 2 % d'huile de cannelle (HC1,5 et HC2) diminue la croissance bactérienne, l'ABVT et l'oxydation des lipides. Après 15 jours de stockage :

- Les teneurs en ABVT étaient de 23 et 30 mg/100 g de filet pour HC1,5 et HC2 respectivement contre 53 mg dans l'échantillon témoin non enrobé (T),
- L'indice thiobarbiturique (indice d'oxydation) et le pourcentage d'acides gras libres étaient divisés par 2 pour HC1,5 et HC2 par rapport à T.

Un enrobage de gélatine avec de l'huile de cannelle permet d'améliorer la qualité de filets de truite arc-en-ciel frais et de prolonger leur durée de conservation de 10 jours d'après les résultats de l'analyse sensorielle (durée de conservation de 5 jours pour le témoin et de 15 jours avec 1,5 ou 2 % d'huile de cannelle).