

Bibliomer n° : 63 – Juin 2012

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2012-6010




**Effet d'ionisation à faible dose sur la formation d'amines biogènes dans des truites arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) emballées sous vide**

*Effect of low-dose irradiation on biogenic amines formation in vacuum-packed trout flesh (*Oncorhynchus mykiss*)*

**Krizek\* M., Matejkova K., Vacha F. and Dadakova E.**

\* Univ S Bohemia, Fac Agr, Dept Appl Chem, Branisovka 31A, Ceske Budejovice 37005, Czech Republic ; E-mail : krizek@zf.jcu.cz

*Food Chemistry*, 2012, 132 (1), p. 367-372 - Doi : 10.1016/j.foodchem.2011.10.094 - *Texte en Anglais*

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

● **Référence bibliographique enrichie**

Les effets de l'emballage sous vide suivie d'une ionisation sur la durée de conservation de filets de truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) ont été étudiés. Les échantillons ont été ionisés à des doses de 0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 et 2 kGy. Les échantillons témoins et traités ont été stockés sous vide à 3,5 °C pendant 28, 42, 70 et 98 jours respectivement en fonction de leur degré d'ionisation. Les taux de sept amines biogènes (putrescine, cadavérine, spermidine, spermine, histamine, tyramine et tryptamine) ont été déterminés.

Les taux de putrescine, cadavérine et tyramine des filets de truite ont été réduits par ionisation. Ceux de spermidine et spermine n'ont pas montré de changement significatif liés à la dose d'ionisation et à la durée de stockage. À quelques exceptions près, l'histamine n'a pas été détectée dans les échantillons ionisés et la tryptamine n'a été détectée dans aucun des échantillons.

Des doses d'ionisation de 0,75 et 1 kGy prolongent la conservation de la truite jusqu'à 70 et 98 jours respectivement.

**N.B.** L'ionisation des poissons n'est pas autorisée en France. Pour les produits de la mer, seules les crevettes surgelées ou congelées, décortiquées ou étêtées, peuvent actuellement être ionisées.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,  
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM

