
Bibliomer n° : 63 – Juin 2012

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2012-6013



Combinaison d'un traitement à l'ozone et d'un conditionnement sous atmosphère modifiée pour optimiser la qualité et la durée de conservation du rouget-barbet de roche (*Mullus surmuletus*)

*Combining ozone and modified atmosphere packaging (MAP) to maximize shelf-life and quality of striped red mullet (*Mullus surmuletus*)*

Bono* G. and Badalucco C.

* Istituto per l'Ambiente Marino Costiero, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Via L. Vaccara, 61, 91026 Mazara del Vallo, Italy ; E-mail : gioacchino.bono@cnr.it

LWT - Food Science and Technology, 2012, 47 (2), p. 500-504 - Doi : 10.1016/j.lwt.2012.02.014 - Texte en Anglais

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

● **Résumé**

L'effet combiné d'un traitement à l'ozone et d'un conditionnement sous atmosphère modifiée sur les changements microbiologiques, biochimiques et sensoriels du rouget barbet a été étudié pendant 21 jours de stockage à 1 °C.

Des rougets traités avec de l'eau ozonée (0,3 mg/L) et emballés sous atmosphère modifiée (50 % CO₂, 50 % N₂) ont été comparés à des échantillons non ozonés emballés sous atmosphère modifiée ou stockés sous air. La flore totale, l'azote basique volatil total (ABVT), la triméthylamine (TMA), l'indice de peroxyde, l'aspect et l'odeur ont été suivis sur le poisson cru à intervalles réguliers.

Les résultats microbiologiques ont montré que l'ozone a considérablement retardé la croissance bactérienne dans la chair des poissons, la flore totale est restée à un niveau relativement faible jusqu'au 10^{ème} jour de stockage (10⁶ ufc/g).

Les indices chimiques d'altération des échantillons ayant eu un traitement combiné ozone-atmosphère modifiée sont restés, au cours de la période de stockage, nettement inférieurs aux échantillons réfrigérés de façon traditionnelle. Le pré-lavage à l'eau ozonée a été associé à une amélioration des indicateurs de qualité chimique.

Les analyses sensorielles, aspect et odeur, ont indiqué que des échantillons ozonés ou non, emballés sous atmosphère modifiée, se conservent bien pendant 10 jours à 1 °C.

Cette expérience a montré que le traitement combiné ozone-atmosphère modifiée représente une technique prometteuse pour prolonger la durée de conservation du rouget barbet en maintenant ses critères de qualité et de sécurité.

N.B. L'utilisation de l'ozone sur les produits de la pêche n'est pas autorisé actuellement au sein de l'Union européenne.

<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