
Bibliomer n° : 63 – Juin 2012

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2012-6016




Effet de polyphénols de thé et d'un extrait de romarin combinés à un enrobage de chitosan sur la qualité du tambour à gros yeux ou courbine (*Pseudosciaena crocea*) durant le stockage

*Coating effects of tea polyphenol and rosemary extract combined with chitosan on the storage quality of large yellow croaker (*Pseudosciaena crocea*)*

Li* T.T., Hu W.Z., Li J.R., Zhang X.G., Zhu J.L. and Li X.P.

* Zhejiang Gongshang Univ, Coll Food Sci & Biotechnol, Hangzhou 310035, Zhejiang, Peoples R China ; E-mail : lijianrong@mail.zjgsu.edu.cn

Food Control, 2012, 25 (1), p. 101-106 - Doi : 10.1016/j.foodcont.2011.10.029 - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

Des courbines (à priori entières) ont été trempées pendant 1 h dans une solution contenant des polyphénols de thé à 0,2 % ou un extrait de romarin à 0,4 %. Elles ont ensuite été égouttées et enrobées avec du chitosan (par immersion dans une solution à 1,5 % pendant 20 mn). Les échantillons ont été conservés à 4 °C dans des sachets imperméables à l'air.

Les résultats microbiologiques, physico-chimiques et sensoriels indiquent que la combinaison des 2 pré-traitements à un enrobage de chitosan est efficace pour maintenir la qualité des courbines. Elle permet de prolonger leur durée de conservation à l'état réfrigéré de 8 à 10 jours (d'après les analyses sensorielles, la durée de conservation est d'~8/12 jours sans traitement et d'~16/19 jours avec l'enrobage de chitosan et le pré-traitement aux polyphénols de thé ou à l'extrait de romarin).

N.B. L'extrait de romarin est autorisé en tant qu'additif (E 392) dans l'Union européenne pour certaines denrées alimentaires, notamment dans les huiles de poisson et huile d'algue et les produits à base de poisson. Les polyphénols de thé et le chitosan ne sont actuellement pas autorisés en tant qu'additifs dans 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 / CITTTPM