
Bibliomer n° : 63 – Juin 2012

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2012-6018




Films de polyéthylène basse densité imprégnés d'antioxydants issus de balles d'orge et leurs effets sur la dégradation des lipides de la morue congelée (*Gadus morhua*)

*Antioxidants from barley husks impregnated in films of low-density polyethylene and their effect over lipid deterioration of frozen cod (*Gadus morhua*)*

Pereira de Abreu D.A., Maroto J., Villalba Rodriguez K. and Cruz* J.M.

* Department of Chemical Engineering, ETSEI, University of Vigo, 36200 Vigo, Spain ; Email : jmcruz@uvigo.es

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2012, 92 (2), p. 427-32 - Doi : 10.1002/jsfa.4595 *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

Les changements de qualité de filets de morue emballés dans un film de polyéthylène basse densité imprégné ou non d'antioxydants issus de balles d'orge et conservés congelés à - 20 °C pendant 12 mois ont été étudiés.

Les résultats confirment l'efficacité des antioxydants naturels issus de balles d'orge pour ralentir l'hydrolyse et l'oxydation primaire et secondaire des lipides, ce qui permet d'augmenter la stabilité oxydative de la chair de morue. L'utilisation d'emballages actifs pour préserver les aliments semble une voie prometteuse.

N.B. Il est conseillé de vérifier le statut réglementaire des antioxydants issus de balles d'orge utilisés dans les matériaux actifs destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Pour rappel, ces matériaux sont encadrés par la réglementation européenne et doivent être autorisés.

<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

