

Bibliomer n° : 64 – Septembre 2012

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2012-6081



Effets de l'ajout d'huiles essentielles sur la qualité de dorades royales sauvages et d'élevage (*Sparus aurata*) conservées sous glace

*The Effects of Essential Oils Addition on the Quality of Wild and Farmed Sea Bream (*Sparus aurata*) Stored in Ice*

Attouchi M. and Sadok* S.

* Ctr La Goulette, Inst Natl Sci & Technol Mer, Tunis 2060, Tunisia ; E-mail : salwa.sadok@instm.rnrt.tn

Food and Bioprocess Technology, 2012, 5 (5), p. 1803-1816 - Doi : 10.1007/s11947-011-0522-x

Texte en Anglais

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

● Résumé

L'effet de l'huile essentielle de laurier (*Laurus nobilis*) ou de cumin (*Cuminum cyminum*) à 0,5% (v/p) sur la qualité de filets de dorades royales d'élevage ou sauvage a été évalué. Les filets de dorade étaient conditionnés sous vide et conservés sous glace pendant 20 jours.

Indépendamment de l'origine du poisson, les teneurs en ABVT, TMA, en bactéries mésophiles, psychrophiles et l'oxydation des lipides étaient plus faibles dans les dorades traitées à l'huile essentielle. L'ajout d'huile essentielle a donc permis d'augmenter de 5 jours la durée de conservation des dorades sous vide réfrigérées (de 15 à 20 jours respectivement).

Toutefois, l'ajout d'huile essentielle renforçait aussi l'activité des protéases endogènes, induisant une protéolyse musculaire accrue et une diminution de la capacité de rétention d'eau en particulier dans les dorades d'élevage.

Il est intéressant de noter que l'huile essentielle de laurier a donné de meilleurs résultats que celle de cumin ; et que les effets étaient plus prononcés sur les dorades sauvages que sur les dorades d'élevage. L'explication serait liée à la différence significative de composition entre les dorades d'élevage et sauvages ; les premières étant beaucoup plus riches en lipides et en glucides (4,82 g contre 0,32 g/100 g de lipides et 1,53 g contre 0,22 g de glucides respectivement). Les composés lipophiles des huiles essentielles seraient dilués dans les poissons plus gras entraînant une diminution de leur efficacité antibactérienne notamment.

Les huiles essentielles de laurier et de cumin, en tant que composés antioxydants et antibactériens naturels, peuvent être utilisées avec le conditionnement sous vide pour améliorer la qualité des filets de dorade conservés sous glace.

<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