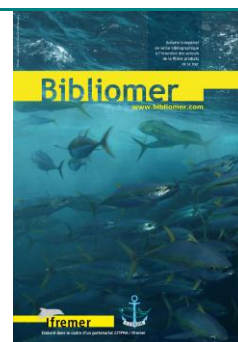

Bibliomer n° : 66 – Avril 2013

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 1 Conservation des produits frais à la criée, au cours du transport

Notice n° : 2013-6233



Modélisation numérique des fluctuations de température dans les longes de poisson emballées dans du polystyrène expansé et entreposées sous des conditions de température dynamiques

Numerical modelling of temperature fluctuations in superchilled fish loins packaged in expanded polystyrene and stored at dynamic temperature conditions

Margeirsson* B., Pálsson H., Popov V., Gospavic R., Arason S., Sveinsdóttir K. and Jónsson M.

* Matis, Vínlandsleið 12, 113 Reykjavík, Iceland ; E-mail : bjornm@matis.is

International Journal of Refrigeration, 2012, 35 (5), p. 1318-1326 - Doi : 10.1016/j.ijrefrig.2012.03.016

Texte en Anglais

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

● **Résumé**

Une isolation thermique adéquate de l'emballage du poisson frais peut réduire considérablement les effets négatifs d'une mauvaise gestion de la température dans la chaîne du froid. Le but de cette étude était de tester expérimentalement et numériquement les performances des deux types de boîtes en polystyrène expansé, une classique et une nouvelle version, plus légère de 11%, conçue pour minimiser la température maximale du produit.

Les performances des 2 types de boîtes ont été évaluées par un contrôle de la température et une évaluation sensorielle des poissons.

L'isolation thermique des nouvelles boîtes est significativement supérieure à celle des boîtes traditionnelles. Selon l'évaluation sensorielle, le nouvel emballage permet d'augmenter la durée de conservation du poisson de 2 jours, et une corrélation satisfaisante entre les résultats numériques et les résultats expérimentaux a été obtenue.

<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

