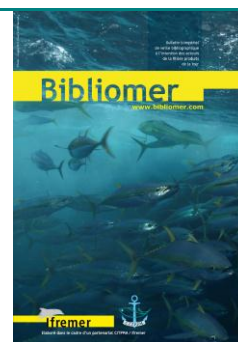


Bibliomer n° : 66 – Avril 2013

Thème : 2 - Transformation

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

Notice n° : 2013-6234



### **Effet d'un glaçage de la sardinelle (*Sardinella aurita*) avec un extrait de romarin sur la stabilité à l'oxydation et la formation d'amines biogènes pendant un entreposage frigorifique**

*Effect of the Icing with Rosemary Extract on the Oxidative Stability and Biogenic Amine Formation in Sardine (*Sardinella aurita*) During Chilled Storage*

**Özyurt\* G., Kuley E., Balıkçı E., Kaçar Ç., Gökdoğan S., Etyemez M. and Özogul F.**

\* Department Seafood Processing Technology, Faculty of Fisheries, University of Cukurova, Balcali, 01330 Adana, Turkey ; E-mail : beklevik@cu.edu.tr

*Food and Bioprocess Technology*, 2012, 5 (7), p. 2777-2786 - Doi : 10.1007/s11947-011-0586-7  
Texte en Anglais

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

#### ● Résumé

L'effet d'un glaçage avec un extrait de romarin sur la qualité et la sécurité de sardinelles (*Sardinella aurita*), durant un stockage réfrigéré à 4°C, a été évalué.

Des analyses chimiques (indices d'oxydation des lipides, ABVT, TMA, amines biogènes), sensorielles (sur poissons crus avec le QIM et après cuisson 2mn aux micro-ondes) et microbiologiques (flore totale) ont été effectuées.

Les glaces testées contenaient 0,05% et 0,1% d'extrait de romarin. Le ratio poissons/glace était de 2/1.

Les résultats montrent que le glaçage avec l'extrait de romarin a permis :

- de diminuer l'oxydation des lipides et la dégradation azotée (TMA et amines biogènes en particulier histamine et putrescine),
- d'améliorer l'acceptabilité sensorielle et ainsi d'étendre significativement la durée de conservation (de 12 jours en glace traditionnelle à 15 jours en glace avec l'extrait de romarin quelque soit sa concentration).

L'utilisation d'un glaçage avec un extrait de romarin a donc amélioré la qualité et la sécurité des sardinelles.

**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 poissons et produits de la pêche transformés. Il n'est pas autorisé pour les poissons non transformés.

<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