

Bibliomer n° : 66 – Avril 2013

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 3 Emballage et conditionnement

Notice n° : 2013-6244



Fonctionnalité de *Lactobacillus acidophilus* et *Bifidobacterium bifidum* incorporés dans les enrobages comestibles et les films alimentaires

Functionality of Lactobacillus acidophilus and Bifidobacterium bifidum incorporated to edible coatings and films

López de Lacey A. M., López-Caballero* M. E., Gómez-Estaca J., Gómez-Guillén M. C. and Montero P.

* Institute of Food Science, Technology and Nutrition, (ICTAN), CSIC, C/José Antonio Nováis, 10, 28040. Madrid, Spain ;
E-mail : elvira.lopez@ictan.csic.es

Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2013, 16 p. 277-282 - Doi : 10.1016/j.ifset. 2012.07.001

Texte en Anglais

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

● **Résumé**

Ce travail traite de la conception et de la formulation d'enrobages comestibles et de films alimentaires contenant des bactéries probiotiques : *Lactobacillus acidophilus* et *Bifidobacterium bifidum*. Un enrobage de gélatine contenant de *B. bifidum* a été appliqué sur du hareng frais afin d'évaluer son effet durant l'entreposage. *B. bifidum* reste bien implanté durant le stockage et permet une diminution de 2 log de la flore productrice d'H₂S (sulfure d'hydrogène à odeur nauséabonde). Dans une autre expérience le poisson emballé d'un film de gélatine incorporé avec des bifidobactéries a subi un traitement haute pression (2 MPa/ 1 min / 2°C). En fin de stockage, la flore totale a été diminuée de 2 log.

Les résultats obtenus au cours de cette étude montrent que les enrobages de gélatine et les films sont des matrices appropriées pour l'incorporation de bactéries lactiques, comme *L. acidophilus* et *B. bifidum*. L'application de ces emballages semble prometteuse pour la préservation du poisson réfrigéré en particulier en combinaison avec un traitement haute pression.

N.B. Les matériaux et objets actifs et intelligents destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires sont encadrés réglementairement dans l'Union européenne : cf. règlement (CE) n° 450/2009.

<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

