

Bulletin de Veille « Techno »

N°22 – Septembre 2008

Sommaire

| | |
|---|----------|
| THEMATIQUES GENERALES | 1 |
| 1. TECHNOLOGIES / SCIENCES ALIMENTAIRES | 1 |
| 2. EMBALLAGE / CONDITIONNEMENT | 3 |
| 3. MATERIELS / FOURNISSEURS | 4 |
| FILIERES ALIMENTAIRES | 4 |
| 1. INDUSTRIE LAITIERE | 4 |
| 2. INDUSTRIE DES FRUITS, LEGUMES ET EPICES | 6 |
| 3. INDUSTRIE DES VIANDES ET PRODUITS CARNES | 8 |
| 4. INDUSTRIE DES PRODUITS DE LA MER | 9 |
| 5. INDUSTRIE DES BOISSONS | 10 |

Thématiques générales

1. Technologies / Sciences alimentaires

✓ Inspecter ses produits avec les rayons X

POLITO (T.)

Emballages magazine (FRA); 2008; N. Supp. au 873; Mars; P. 44-45; 2 p.; 9 photo.; en français, (Supplément n°61) ; 374740

Les applications des rayons X aux contrôles qualité sont multiples : détection de corps étrangers (métaux, verre, plastique, pierres, os), contrôle de poids, contrôle de remplissage, contrôle morphologique des produits ...etc. Ces différentes applications sont présentées. Le recours au contrôle des produits par rayons X nécessite des compétences particulières en radioprotection, le contrôle régulier des appareils et une attestation de conformité de l'appareil.

Descripteurs : Contrôle de qualité; Identification; Impureté; Irradiation X; Matériel; Instrument de mesure; Corps étranger

✓ **Filtration membranaire. Les applications s'accélèrent**

MEYER (H.L.)

Revue laitière française (FRA); 2008; N. 680; Avril; P. 30-33; 4 p.; 3 photo.; en français ; 374745

Présentation des utilisations de la technologie de filtration membranaire en industrie laitière et fromagère : standardisation des laits en protéines totales, concentration des protéines du lactosérum, technologie des pré-fromages liquides, purification des condensats ou saumures ...etc.

Descripteurs : Technologie laitière; Technologie fromagère; Filtration; Membrane

✓ **Le séchage des produits alimentaires**

BONAZZI (C.); DUMOULIN (E.); BIMBENET (J.J.)

Industries alimentaires et agricoles (FRA); 2008; V. 125; N. 3-4; Mars-Avril; P. 11-21; 11 p.; rés. EN; 76 réf.; 10 fig.; 3 tab.; en français ; 374752

Panorama des applications diverses des opérations de séchage en industrie alimentaire, dont l'objectif est d'abaisser l'activité de l'eau des produits périssables pour leur conservation à température ambiante. Les réactions biochimiques et transformations physiques qui ont lieu au cours du séchage sont détaillées, de même que les effets du séchage sur la qualité des produits. Les tendances technologiques et la recherche sont également abordées.

Descripteurs : Séchage; Utilisation; Produit déshydraté; Industrie alimentaire; Recherche et développement; Technologie alimentaire

✓ **Influence of temperature and surfactant on Escherichia coli inactivation in aqueous suspensions treated by moderate pulsed electric fields**

Influence de la température et de l'agent de surface sur l'inactivation de Escherichia coli dans une suspension aqueuse traitée par champs électriques pulsés modérés

EL ZAKHEM (H.); LANOISELLE (J.L.); LBOVKA (N.I.); NONUS (M.); VOROBIEV (E.)

International journal of food microbiology (NLD); 2007; V. 120; N. 3; Décembre; P. 259-265; 7 p.; 40 réf.; 8 fig.; en anglais ; 374783

Utilisation d'une technique conductimétrique pour estimer la cinétique d'inactivation des cellules Escherichia coli en suspension aqueuse au cours de traitements thermiques et champs électriques pulsés simultanés.

Descripteurs : Escherichia coli; Décontamination; Inhibition; Cinétique; Traitement électrique; Température; Agent de surface; Champ électrique pulsé

✓ **Conservation: Restez "naturel"! (dossier)**

CHRISTEN (P.); GUILLON (M.); MOREL (F.)

Process (FRA); 2008; N. 1248; Mai; P. 28-38; 8 p.; 1 fig.; 1 tab.; 12 photo.; en français ; 374814

Cibler les barèmes de traitement thermique en fonction du produit, optimiser les emballages ou encore recourir à la bioconservation sont autant de méthodes pour assurer la qualité des produits mais également des voies d'innovation possibles. Les nouvelles techniques de conservation sont passées en revue.

Descripteurs : Technologie alimentaire; Conservation; Produit nouveau; Emballage; Conditionnement; Bioconservation

✓ **Ecoulement des poudres: comment maîtriser la granulométrie**

PIN (R.)

Process (FRA); 2008; N. 1248; Mai; P. 56-59; 4 p.; 9 photo.; en français ; 374818

Présentation de matériel pour le tamisage de sécurité des poudres (avant stockage en silo), leur transfert et éviter le colmatage.

Descripteurs : Poudre; Tamisage; Transfert de masse; Matériel; Contrôle; Granulométrie

✓ **Perspectives et directives de législation alimentaire et nouveau modèle de loi alimentaire**

SPREIJ (M.); VAPNEK (J.)

Rome (ITA); FAO; 2007; (Cote 8915); ISBN 978-9-25205825-0; P. 1-307; 307 p.; en français ; 374826

Cet ouvrage s'appuie sur l'expérience de la FAO en matière d'assistance aux gouvernements pour l'élaboration de nouvelles lois et réglementations et identifie les nombreux éléments du système national de contrôle alimentaire qui doivent être pris en compte pour réaliser un bilan complet du cadre réglementaire national en matière d'alimentation. A cette fin, il avance des recommandations concrètes pour la préparation d'une législation alimentaire nationale de base et propose notamment un nouveau modèle de loi alimentaire, décliné en trois versions : système à agence unique, système à agences multiples, système intégré.

Descripteurs : Ouvrage; Réglementation; Monde; Politique alimentaire; Sécurité alimentaire; Nutrition

✓ **Avis sur l'articulation entre le droit agroalimentaire et le droit du travail**

(avis n°60 adopté le 3 avril 2008); Paris (FRA); Conseil National de l'Alimentation; 2008; P. 1-22; 22 p.; en français ; 374833

Adopté à l'unanimité le 3 avril 2008, cet avis n°60 du Conseil national de l'Alimentation aborde la gestion des alertes sanitaires en industrie agroalimentaire, les responsabilités par rapport à la sécurité des aliments et principalement la place du salarié dans la gestion de ces alertes. Il est rappelé que "la responsabilité première en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire", qu'un salarié présentant un risque infectieux peut être évincé d'une situation de travail, ainsi que la nécessité de l'implication et de la formation des salariés dans les procédures d'alertes.

Descripteurs : Industrie alimentaire; Sécurité; Réglementation; Hygiène; Formation professionnelle; Alerte sanitaire

2. Emballage / Conditionnement

✓ **Bio-packages to rise organic food's estimation**

Des emballages bio pour accroître l'appréciation des aliments biologiques

REINHART MEYER (A.)

Fleischwirtschaft International (DEU); 2007; V. 22; N. 5; P. 45-48; 4 p.; 1 tab.; 4 photo.; en anglais ; 374725

Les emballages plastiques en matières recyclables sont connus depuis de nombreuses années et peuvent être utilisés pour la plupart des aliments biologiques, à condition de maîtriser l'équilibre atmosphérique de l'emballage (MAP) et son scellage. Les films et barquettes en PLA s'adaptent à tous types

d'aliments frais (fruits, légumes, salades, viandes, poissons). Les films et sachets à base de cellulose peuvent être utilisés pour les fruits et légumes et beaucoup d'autres produits, principalement des produits secs.

Descripteurs : Emballage; Matière plastique; Cellulose; Produit biologique

✓ **Les ensacheuses**

Emballages magazine (FRA); 2008; N. Supp. au 873; Mars; P. 57-62; 6 p.; 23 photo.; en français, (Supplément n°61) ; 374742

23 lignes d'ensachage, représentatives des nouvelles offres des fabricants, sont présentées. Il existe des ensacheuses pour le conditionnement en sacs de tous types de produits, plus ou moins modulables, en mode continu ou intermittent, de type horizontal ou vertical et différents modules optionnels pour la fermeture des sacs.

Descripteurs : Conditionnement; Sac; Matériel; Fournisseur

3. Matériels / Fournisseurs

✓ **Guide d'achat: les bioplastiques**

POLITO (T.)

Emballages magazine (FRA); 2008; N. Supp. au 873; Mars; P. 47-55; 9 p.; 1 tab.; 1 photo.; en français, (Supplément n°61) ; 374741

Les bioplastiques, autrement dit les matériaux issus de ressources agricoles tel que le maïs, ne représentent qu'1% des emballages en plastique utilisés en Europe, mais les industriels s'intéressent de plus en plus à ces matériaux. Le guide d'achat propose 171 références de bioplastiques de 36 fabricants. Les applications possibles sont variées.

Descripteurs : Matériau d'emballage; Matière plastique; Approvisionnement; Origine biologique; Fournisseur

Filières alimentaires

1. Industrie laitière

✓ **Maîtrise de l'aérobiocontamination: la photocatalyse gagne les ateliers laitiers**

MEYER (H.L.)

Revue laitière française (FRA); 2008; N. 680; Avril; P. 34-35; 2 p.; 1 photo.; en français ; 374746

La photocatalyse, au même titre que la fumigation et la centrifugation est une technologie de traitement de l'air. La photocatalyse consiste à utiliser les ultraviolets pour activer un catalyseur et ainsi générer des radicaux oxydants capables de dégrader les contaminants organiques dont les microorganismes. Un premier dispositif de ce type a été mis en place par Photoclean Quartz chez Nutribio pour la décontamination de l'air et la régulation de la température et hygrométrie.

Descripteurs : Air; Décontamination; Technologie; Catalyseur

✓ **High-pressure processing of turkish white cheese for microbial inactivation**

Transformation haute pression du fromage blanc turque pour l'inactivation microbienne

AKDEMIR EVRENDILEK (G.); KOCA (N.); HARPER (J.W.);
BALASUBRAMANIAM (V.M.)

Journal of food protection (USA); 2008; V. 71; N. 1; Janvier; P. 102-108; 7 p.; 28 réf.; 5 fig.; 2 tab.; en anglais ; 374813

Les réductions de *L. monocytogenes*, des bactéries mésophiles aérobies totales, de *Lactococcus* spp. et de *Lactobacillus* spp. dans les échantillons de fromage blanc turque au lait cru et pasteurisé et les réductions de levures et moisissures totales et des *Enterobacteriaceae* dans les fromages au lait cru augmentent lorsque les pressions appliquées augmentent de 50 à 600 MPa (5 ou 10 min à 25°C).

Descripteurs : Fromage frais; Turquie; Décontamination; Contamination biologique; Inhibition; Traitement haute pression

✓ **Inactivation of bacterial pathogens in human milk by high-pressure processing**

Inactivation des pathogènes bactériens dans le lait humain par transformation haute pression

VIAZIS (S.); FARKAS (B.E.); JAYKUS (L.A.)

Journal of food protection (USA); 2008; V. 71; N. 1; Janvier; P. 109-118; 10 p.; 56 réf.; 5 fig.; 2 tab.; en anglais ; 374815

Etude de la transformation haute pression comme méthode alternative à la pasteurisation du lait humain. L'efficacité du traitement haute pression est évaluée sur la réduction d'une sélection de pathogènes : *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Streptococcus agalactiae* et *Staphylococcus aureus*

Descripteurs : Lait de femme; Contamination biologique; Inhibition; Décontamination; Traitement haute pression

✓ **Inhibition of ice crystal growth in ice cream mix by gelatin hydrolysate**

Inhibition de la croissance des cristaux de glace dans un mix pour crème glacée par un hydrolysate de gélatine

DAMODARAN (S.)

Journal of agricultural and food chemistry (USA); 2007; V. 55; N. 26; Decembre; P. 10918-10923; 6 p.; 50 réf.; 10 fig.; en anglais; 374788

Descripteurs : Mélange pour crème glacé; Cristallisation; Glace; Inhibition; Gélatine; Papaïne

2. Industrie des fruits, légumes et épices

✓ **Color of orange juice treated by high intensity pulsed electric fields during refrigerated storage and comparison with pasteurized juice**

Couleur du jus d'orange traité par champs électriques pulsés haute intensité au cours du stockage frigorifique et comparaison avec le jus pasteurisé

CORTES (C.); ESTEVE (M.J.); FRIGOLA (A.)

Food Control (GBR); 2008; V. 19; N. 2; Février; P. 151-158; 8 p.; 48 réf.; 3 fig.; 2 tab.; en anglais ; 374736

Les effets de la pasteurisation et des champs électriques pulsés haute intensité sur le jus d'orange sont évalués par mesure de la couleur, du brunissement et de l'hydroxyméthylfurfural des jus au cours de 7 jours de stockage à 2°C et 10°C. Le jus d'orange traité par champs électriques pulsés présente une couleur similaire à celle du jus non traité. Les différences de couleur au cours de la réfrigération sont supérieures dans le jus pasteurisé par rapport au jus traité par champs électriques pulsés. Les jus d'orange transformés de façon non thermique présentent un indice de brunissement inférieur aux jus pasteurisés.

Descripteurs : Jus d'orange; Couleur; Stockage frigorifique; Traitement électrique; Pasteurisation; Champs électriques pulsés

✓ **The effects of modified atmospheres, edible coating and storage temperatures on the sensory quality carrot discs**

Effets des atmosphères modifiées, de l'enrobage comestible et des températures de stockage sur la qualité sensorielle des rondelles de carotte

CLIFFE-BYRNES (V.); O'BEIRNE (D.)

International journal of food science and technology (GBR); 2007; V. 42; N. 11; Novembre; P. 1338-1349; 12 p.; 28 réf.; 8 fig.; 1 tab.; en anglais; 374719

Le conditionnement des carottes sous film PA-60 produit des atmosphères modifiées dans une gamme de 5-7% O₂ et 12-15% CO₂. Ces atmosphères donnent une bonne acceptabilité de la flaveur et de l'arôme et maintient les caractéristiques de texture mais des effets adverses sur la qualité visuelle sont observés. L'utilisation de film OPP produit des atmosphères anaérobies responsables de la faible qualité sensorielle des produits (défauts de flaveur, ramollissement des tissus). Le traitement avec l'enrobage comestible Natureseal a des effets significatifs sur la qualité sensorielle et la durée de vie des carottes conditionnées sous atmosphère modifiée (MAP). Le principal facteur pour le maintien de la qualité des carottes sous MAP est le choix du film d'emballage, l'application du Natureseal peut aider au prolongement de la durée de vie.

Descripteurs : Carotte; Propriété sensorielle; Qualité; Atmosphère modifiée; Enrobage; Température; Matériau d'emballage; Durée de vie; MAP

✓ **Influence of drying methods and agronomic variables on the chemical composition of Mate tea leaves (*Ilex paraguariensis* A. St. Hil) obtained from high-pressure CO₂ extraction**

Influence des méthodes de séchage et des variables agronomiques sur la composition chimique des feuilles de thé Maté (*Ilex paraguariensis* A. St. Hil) obtenues par extraction au CO₂ sous haute pression

ASSIS JACQUES (R.); CANIELAS KRAUSE (L.); DOS SANTOS FREITAS (L.); DARIVA (C.); OLIVEIRA (J-V.); BASTOS CARAMAO (E.)

Journal of agricultural and food chemistry (USA); 2007; V. 55; N. 25; Décembre; P. 10081-10085; 5 p.; 40 réf.; 3 tab.; en anglais ; 374747

Descripteurs : Thé; Feuille; Composition; Séchage; Extraction; Gaz carbonique; Technique culturale

✓ **Changes in the flavonoid and phenolic acid contents and antioxidant activity of red leaf lettuce (*Lollo rosso*) due to cultivation under plastic films varying in ultraviolet transparency**

Changements dans les teneurs en flavonoïdes et acide phénolique et activité antioxydante de la laitue à feuilles rouges (*Lollo rosso*) dus à la culture sous films plastiques de transparence variable aux ultraviolets

GARCIA-MACIAS (P.); ORDIDGE (M.); VYSINI (E.); WAROONPHAN (S.); BATTEY(N.H.); GORDON (M.H.); HADLEY(P.); JOHN (P.); LOVEGROVE (J.A.); WAGSTAFFE (A.)

Journal of agricultural and food chemistry (USA); 2007; V. 55; N. 25; Décembre; P. 10168-10172; 5 p.; 26 réf.; 2 fig.; 3 tab.; en anglais; 374764

Descripteurs : Laitue; Composé phénolique; Flavonoïde; Propriété antioxygène; Technique culturale; Matière plastique; Propriété optique

✓ **Effet du couple temps-température sur l'efficacité du séchage. Cas des dattes MECH-DEGLA**

CHEKROUNE (M.); DERRADJI (N.); AMELLAL (H.); ABDELLAOUI (R.); AKBIBOUCHE (N.); ALLANE (T.); HAMMOUDI (N.); AIT-AMEUR (L.); BENAMARA (S.)

Industries alimentaires et agricoles (FRA); 2008; V. 125; N. 3-4; Mars-Avril; P. 22-25; 4 p.; rés. EN; 17 réf.; 2 fig.; 1 tab.; en français ; 374753

Evaluation de la cinétique de séchage des dattes communes Megh-Degla coupées en morceaux. Les effets de la durée du traitement et de la température sont caractérisés par les valeurs D et z à différentes conditions de traitement. Les variations de couleur des poudres obtenues sont étudiées.

Descripteurs : Datte; Séchage; Fruit séché; Poudre; Température; Couleur

✓ **Prevention on enzymatic browning of apple cylinders using different solutions**

Différentes solutions de prévention du brunissement enzymatique des tranches de pommes

TORTOE (C.); ORCHARD (J.); BEEZER (A.)

International journal of food science and technology (GBR); 2007; V. 42; N. 12; Decembre; P. 1475-1481; 7 p.; 2 fig.; 7 tab.; en anglais; 374801

L'acide ascorbique, la cystéine, le chlorure de sodium, le chlorure de calcium, l'acide citrique et l'ascorbate de sodium, seuls ou en combinaisons, sont évalués à 4°C et 10°C pour leur aptitude à inhiber le brunissement enzymatique et à retarder l'altération de morceaux de pommes Golden Delicious au cours de 14 jours de stockage. L'acide ascorbique montre le plus fort taux d'inhibition. L'acide ascorbique et le chlorure de calcium peuvent être des composés de choix pour les

aliments transformés de façon minimale, mais l'acide ascorbique présente l'avantage supplémentaire d'apporter une source additionnelle de vitamine C.

Descripteurs : Pomme; Quatrième gamme; Brunissement enzymatique; Inhibition; Altération; Conservation

3. Industrie des viandes et produits carnés

✓ **High pressure treatment of meat products**

Traitement haute pression des produits carnés

FISCHER (S.)

Fleischwirtschaft International (DEU); 2007; V. 22; N. 4; P. 65-67; 3 p.; 11 réf.; 4 fig.; en anglais ; 374705

La stabilisation microbiologique des saucisses à frire crues par traitement haute pression (400, 600 et 800 MPa) est étudiée sous différentes atmosphères (vide et CO₂) et à une température initiale de 0°C. La stabilisation microbiologique est améliorée par l'application des hautes pressions associée au conditionnement sous CO₂ comparé au conditionnement sous vide. Cependant une détérioration sensorielle est observée après application du traitement haute pression.

Descripteurs : Produit carné; Saucisse; Stabilisation; Traitement haute pression; Gaz; Analyse sensorielle; Analyse microbiologique

✓ **Cooked turkey roasts have different processing characteristics than cooked beef roasts**

Les rôties de dinde cuits ont des caractéristiques de transformation différentes par rapport aux rôties de boeuf cuits

GROENLUND (K.); BOLES (J.A.); SWAN (J.)

Fleischwirtschaft International (DEU); 2007; V. 22; N. 4; P. 70-72; 3 p.; 15 réf.; 3 tab.; en anglais ; 374707

Analyse comparative des caractéristiques de transformation des rôties de boeuf maigre et de dinde injectés avec une saumure contenant 1,8% de sel et 0,3% de phosphate de sodium. La viande de dinde a un pH et des protéines myofibrillaires extractibles significativement supérieurs à la viande de boeuf et présente un meilleur rendement de cuisson.

Descripteurs : Viande de dinde; Viande de boeuf; Aptitude technologique; Rendement; Cuisson

✓ **Control of ham salting by using image segmentation**

Contrôle du salage du jambon par utilisation de la segmentation de l'image

SANCHEZ (A.J.); ALBARRACIN (W.); GRAU (R.); RICOLFE (C.); BARAT (J.M.)

Food Control (GBR); 2008; V. 19; N. 2; Février; P. 135-142; 8 p.; 28 réf.; 7 fig.; 1 tab.; en anglais ; 374734

La performance de l'analyse d'images est évaluée par comparaison des algorithmes obtenus avec la classification humaine. La valeur de corrélation de 0,80 obtenue entre les différentes zones du jambon et la concentration de sel en fin de salage implique que la technique proposée peut être utilisée en association avec d'autres paramètres pour prédire le comportement du jambon au cours du procédé de salage.

Descripteurs : Jambon; Salage; Contrôle; Analyse d'image; Classement

✓ **Sensory quality retained**
Maintien de la qualité sensorielle
NITSCH (P.)

Fleischwirtschaft International (DEU); 2007; V. 22; N. 5; P. 25-30; 6 p.; 4 fig.; en anglais ; 374723

Etude de la possibilité d'utiliser l'inuline en tant que substitut de matière grasse pour la fabrication de saucisses cuites à teneur réduite en matière grasse et de saucisses de viande cuite aux propriétés sensorielles similaires à celles des produits conventionnels.

Descripteurs : Saucisse; Formulation; Inuline; Teneur en matière grasse; Produit allégé

4. Industrie des produits de la mer

✓ **High pressure processing of seafood**
Transformation haute pression des produits de la mer
RAGHUBEER (E.)

Fleischwirtschaft International (DEU); 2007; V. 22; N. 4; P. 17-21; 3 p.; 11 réf.; 5 fig.; en anglais ; 374708

Les traitements hautes pressions sont utilisés sur les produits de la mer pour leur décontamination, pour le prolongement de leur durée de vie mais également pour permettre la commercialisation de crabes et homards frais sans avoir recours à des traitements thermiques. La transformation haute pression permet un recouvrement de la chair jusqu'à 50% supérieur au taux de recouvrement obtenu avec les autres méthodes de cuisson. La qualité des produits est améliorée.

Descripteurs : Mollusque et crustacé; Homard; Crabe; Traitement haute pression; Décontamination; Cuisson

✓ **Effect of transglutaminase and carrageenan on restructured fish products containing dietary fibres**
Effet de la transglutaminase et des carraghénanes sur les produits restructurés de poisson contenant des fibres alimentaires
CARDOSO (C.); MENDES (R.); NUNES (M.L.)

International journal of food science and technology (GBR); 2007; V. 42; N. 11; Novembre; P. 1257-1264; 8 p.; 20 réf.; 7 tab.; en anglais; 374714

Différents niveaux de transglutaminase et de carraghénanes sont additionnés à des produits restructurés de colin avec ou sans fibres alimentaires dans le but de produire des produits innovants avec des propriétés de texture et de couleur améliorées. L'addition de carraghénanes jusqu'à 0,5%, et plus particulièrement à 0,1%, favorise les propriétés de texture des produits.

Descripteurs : Poisson; Produit à base de poisson; Composition; Fibre alimentaire; Propriétés; Texture; Couleur; Carraghénane

✓ **The effects of modified atmosphere and vacuum packaging on quality of chub mackerel**

Influence de l'atmosphère modifiée et de l'emballage sous vide sur la qualité du maquereau espagnol

ERKAN (N.); OZDEN (O.); INUGUR (M.)

International journal of food science and technology (GBR); 2007; V. 42; N. 11; Novembre; P. 1297-1304; 8 p.; 54 réf.; 6 fig.; 2 tab.; en anglais; 374717

La qualité et la durée de vie des filets de maquereau sont évaluées au cours de différentes conditions de stockage à 4°C : sous air, sous vide et sous atmosphère modifiée (MAP 5% O₂ / 70% CO₂ / 25% N₂). Les propriétés chimiques, microbiologiques et sensorielles sont analysées aux 1^{er}, 3, 5, 7, 9, 11 et 13^{ème} jour de stockage. Globalement la durée de vie observée des filets de maquereau stockés à 4°C est de 9 jours pour les poissons conditionnés sous air et sous vide et de 12 jours pour les poissons emballés sous atmosphère modifiée.

Descripteurs : Maquereau; Qualité; Conservation; Conditionnement sous vide; Atmosphère modifiée; MAP; Durée de vie

✓ **Application of antimicrobial ice for extending shelf life of fish**
Application de la glace antimicrobienne pour prolonger la durée de vie des poissons

ORAL (N.); GULMEZ (M.); VATANSEVER (L.); GUVEN (A.)

Journal of food protection (USA); 2008; V. 71; N. 1; Janvier; P. 218-222; 5 p.; 31 réf.; 7 fig.; en anglais ; 374821

Les caractéristiques sensoriels, les indicateurs chimiques de fraîcheur et les numérations microbiennes sont évalués sur des poissons jaunes du caucase (*Capoeta capoeta capoeta*) éviscérés ou non et entreposés sur une glace produite à partir d'eau du robinet ou d'hydrosol de thym à 4°C pendant 20 jours. Les résultats montrent que les poissons stockés sur une glace produite à partir d'hydrosol de thym sauvage ont une durée de vie significativement augmentée.

Descripteurs : Poisson; Conservation; Glace; Thym; Propriété antimicrobienne

5. Industrie des boissons

✓ **Effect of skin contact and pressure on the composition of Sauvignon blanc must**

Effet du contact de la peau et de la pression sur la composition des moûts blancs Sauvignon

MAGGU (M.); WINZ (R.); KILMARTIN (P.A.); TROUGHT (M.C.T.); NICOLAU (L.)

Journal of agricultural and food chemistry (USA); 2007; V. 55; N. 25; Décembre; P. 10281-10288; 8 p.; 33 réf.; 3 fig.; 2 tab.; en anglais; 374767

Etude des effets de la présence de peau et de la pression appliquée au cours de la transformation sur la présence de précurseurs de composés volatils, de composés phénoliques et de glutathion dans le jus de sauvignon blanc.

Descripteurs : Moût de raisin; Vin blanc; Pression; Raisin; Composition; Composé volatil; Composé phénolique; Glutathion

✓ **New methodology for removing carbonyl compounds from sweet wines**

Nouvelle méthodologie pour la libération des composés carbonylés des vins doux

BLASI (M.); BARBE (J.C.), MAILLARD (B.); DUBOURDIEU (D.); DELEUZE (H.)
Journal of agricultural and food chemistry (USA); 2007; V. 55; N. 25; Décembre; P. 10382-10387; 6 p.; 40 réf.; 4 fig.; 3 tab.; en anglais; 374771

Descripteurs : Vin; Extraction; Composé soufré; Vinification; Dioxyde de soufre

✓ **Le fabuleux destin de la Polinoise...**

LANG (M.)

Revue des ENIL. Ecoles nationales d'industrie laitière (FRA); 2008; N. 295; Mai-Juin; P. 17-22; 6 p.; 9 fig.; 1 tab.; 10 photo.; en français ;374806

Depuis 2005, la micro-brasserie de l'ENILBIO de Poligny fabrique une bière de terroir, La Polinoise. Cette bière traditionnelle est une bière ambrée de fermentation haute, pur malt, titrant 6% d'alcool (existe également en blonde et brune). La technologie de fabrication de cette bière est détaillée étape par étape.

Descripteurs : Bière; Technologie alimentaire; Brassage; Fermentation alcoolique

✓ **Bonnes pratiques pour la production à petite échelle d'eau de coco en bouteille**

ROLLE (R.)

Rome (ITA); FAO; 2007; (Cote 8920); ISBN 978-92-5-205849-6; P. 1-37; 37 p.; en français ; 374823

Description d'un procédé de conservation à froid du lait de coco pour réduire son altération à l'air après ouverture de la noix. La bonne transformation à froid et le bon conditionnement du lait de coco permettent de le conserver entre 10 jours et 3 semaines à 0 - 4°C. Résumé des étapes de production : réception et stockage des noix - lavage à l'eau potable - désinfection dans l'eau de javel (300 ppm d'eau de javel à 5%, 15 min) - stockage et séchage à l'air sur claie - découpage des noix sur une table de coupe stérilisée en plastique ou inox - filtration de l'eau de coco avec un filtre en soie ou coton - collecte dans un récipient stérilisé (4°C) - réfrigération à 4°C - embouteillage dans des bouteilles stérilisées et refroidissement rapide - stockage à 4°C.

Descripteurs : Guide; Noix de coco; Conditionnement; Filtration; Stockage frigorifique; Bonnes pratiques; Lait de coco