

Bulletin de Veille « Techno »

N°9 – Mai 2007

Sommaire

THEMATIQUES GENERALES	1
1. TECHNOLOGIES / SCIENCES ALIMENTAIRES	1
2. EMBALLAGE / CONDITIONNEMENT	3
3. ADDITIFS / INGREDIENTS	4
4. MATERIELS / FOURNISSEURS	7
FILIERES ALIMENTAIRES.....	7
1. INDUSTRIE LAITIERE	7
2. INDUSTRIE DES FRUITS & LEGUMES.....	8
3. INDUSTRIE DES CORPS GRAS.....	9
4. INDUSTRIE DE LA VIANDE.....	10
5. INDUSTRIE DES PRODUITS DE LA MER	11

Thématiques générales

1. Technologies / Sciences alimentaires

✓ **Fumage : les procédés classiques rattrapés par la brumisation**

MEYER (H.L.)

R.I.A. Revue de l'industrie agro-alimentaire (FRA); 2006; N. 674; Décembre; P. 46-48; 3 p.; 1 photo.; en français; 373166

Progressivement un clivage s'amorce entre le fumage classique, plutôt réservé aux produits artisanaux, régionaux et haut de gamme, et le fumage liquide pour les autres produits. Les deux types de procédés et le matériel nécessaire à leur mise en oeuvre sont présentés.

✓ **Vérifier ses barquettes par vision industrielle**

POLITO (T.)

Emballages magazine (FRA); 2007; N. Supp au 824; Janvier-Février; P. 62-63; 2 p.; 3 fig.; 1 photo.; en français, (Supplément n°51); 373223

La société Luceo (ex-Edixia) propose un système de vision à intégrer aux thermoformeuses, permettant de vérifier la présence du produit, l'étanchéité et l'aspect extérieur des barquettes. Grâce au système de vision, les défauts sont repérés, identifiés par marquage et éjectés.

✓ **Guide technique "froid industriel". Une étude de cas dans l'agroalimentaire**

PORTAIL (D.)

Revue générale du froid (FRA); 2007; N. 1070; Janvier-Février; P. 31-36; 6 p.; 7 fig.; 6 tab.; en français; 373240

La partie dédiée à l'étude d'une unité de production alimentaire du guide technique "Froid industriel" publié par le Cm3e (Club maîtrise de l'énergie et de l'environnement - Enseignement) est présentée et commentée. Cet étude consiste en un audit énergétique d'une installation de congélation de légumes mené en quatre étapes : inventaire analytique de l'installation, campagne de mesures et relevé des consommations, bilans énergétiques, préconisations et améliorations prioritaires.

✓ **Incidence de la lumière pulsée sur la qualité microbiologique des denrées alimentaires**

ORANGE (N.);FEUILLOLEY (M.);MENISSEZ (F.)

Revue générale du froid (FRA); 2007; N. 1070; Janvier-Février; P. 55-58; 4 p.; rés. EN; 10 réf.; 2 fig.; en français, (dossier "denrées périssables et hygiène", p.37-65); 373243

La technologie de la lumière pulsée appartient aux nouvelles technologies développées dans le but d'améliorer la durée de conservation des produits frais en limitant l'utilisation des conservateurs. Les effets de la lumière pulsée sur les microorganismes sont rapportés.

✓ **The antioxidant capacity of cocoa products: contribution to the spanish diet**

Capacité antioxydante des produits de cacao : contribution à l'alimentation espagnole

TABERNERO (M.);SERRANO (J.);SAURA CALIXTO (F.)

International journal of food science and technology (GBR); 2006; V. 41; N. Suppl. 1; Août; P. 28-32; 5 p.; 27 réf.; 2 fig.; 2 tab.; en anglais, (supplément "antioxydants"); 373145

Descripteurs : Antioxygène ; Composé phénolique ; Identification ; Cacao ; Chocolat; Nutrition ; Espagne

✓ **2,2-diphenyl-1-picrylhydrazil free radical scavenging activity of antioxidant mixtures evaluated by response surface methodology**

Evaluation par méthodologie de surface de réponse de l'activité de capture du radical libre 2,2-diphényl-1-picrylhydrazil des mélanges d'antioxydants

CASTRO (I.A.);ROGERO (M.M.);JUNQUEIRA (R.M.);CARRAPEIRO (M.M.)

International journal of food science and technology (GBR); 2006; V. 41; N. Suppl. 1; Août; P. 59-67; 9 p.; 33 réf.; 6 fig.; 3 tab.; en anglais, (supplément "antioxydants"); 373149

Descripteurs : Antioxygène ; Mélange ; Propriété antioxygène ; Technique analytique ; Analyse statistique

✓ **Fractionation using supercritical CO2 influences the antioxidant and hepatoprotective activity of propolis against liver damage induced by tert-butyl hydroperoxide**

Le fractionnement par utilisation de CO2 supercritique influence l'activité antioxydante et hépatoprotectrice du propolis contre l'altération du foie induite par le tert-butyl hydroxyperoxyde

WANG (B.J.); LIEN (Y.H.); SU (C.L.); WU (C.P.); YU (Z.R.)

International journal of food science and technology (GBR); 2006; V. 41; N. Suppl. 1; Août; P. 68-75; 8 p.; 36 réf.; 5 fig.; en anglais, (supplément "antioxydants"); 373150

Descripteurs : Propolis ; Propriété antioxygène ; Propriété pharmacologique ; Fractionnement

2. Emballage / Conditionnement

✓ **Emballage : des machines beaucoup plus simples**

LEMOINE (D.)

R.I.A. Revue de l'industrie agro-alimentaire (FRA); 2007; N. 675; Janvier; P. 50-52; 3 p.; 1 photo.; en français; 373169

Quelques nouveautés repérées au salon IPA / Emballage 2006 sont présentées : ensacheuse Innopouch K de KHS, le magasin de bobines d'étiquettes Multireel de Krones, la technologie barrière aux gaz et arômes Plasmax de Sig, les bouchons SuperShorty de Bericap, les nouveaux sleeve de Skinsleever, ainsi que les nouvelles avancées dans l'operculage des sociétés Ishida, Mécaplastic, Ulma, Sealpac et Multivac.

✓ **Repenser la praticité (Dossier alimentaire)**

JADOUL (A.)

Emballages magazine (FRA); 2007; N. Supp au 824; Janvier-Février; P. 51-61; 10 p.; en français, (Supplément n°51); 373220

La praticité des emballages est désormais une exigence essentielle des consommateurs. Pour l'industriel, les ouvertures faciles, emballage refermables... ne suffisent plus en tant qu'argument marketing décisif. Différentes fonctionnalités et leurs évolutions sont analysées dans ce dossier : ouverture facile, les prêts à consommer et aides culinaires prêts à l'emploi, les emballages micro-ondables. Une attention particulière est portée aux nouveaux emballages dédiés au sucre en poudre.

✓ **Les palettiseurs**

Emballages magazine (FRA); 2007; N. Supp au 824; Janvier-Février; P. 75-80; 6 p.; en français, (Supplément n°51); 373222

Présentation de 23 systèmes de palettisation représentatif des nouveautés du secteur : robots de palettisation, préhenseur par aspiration, chariot de manutention, modèles magnétiques pour boîtes de conserve, dépalettiseur de couche...

✓ **Gamma-irradiation influence on the structure and properties of calcium caseinate-whey protein isolate based films. Part 2: Influence of polysaccharide addition and radiation treatment on the structure and functional properties of the films**

L'irradiation gamma influence la structure et les propriétés des films à base d'isolat de protéine de lactosérum et caséinate de calcium. Partie 2 : influence de l'addition de polysaccharides et du traitement par irradiation sur la structure et les propriétés fonctionnelles des films

CIESLA (K.);SALMIERI (S.);LACROIX (M.)

Journal of agricultural and food chemistry (USA); 2006; V. 54; N. 23; Novembre; P. 8899-8908; 10 p.; 27 réf.; 4 fig.; 4 tab.; en anglais; 373196

Descripteurs : Film comestible ; Caséinate ; Protéine de lactosérum ; Propriétés ; Structure ; Irradiation gamma ; Formulation ; Polyholoside ; Amidon de pomme de terre ; Alginate de sodium

✓ **Mechanical, barrier, and antimicrobial properties of apple puree edible films containing plant essential oils**

Propriétés mécaniques, barrières et antimicrobiennes des films comestibles de purée de pomme contenant des huiles essentielles

ROJAS GRAU (M.A.);AVENA BUSTILLOS (R.J.);FRIEDMAN (M.);HENIKA (P.R.);MARTIN BELLOSO (O.);MACHUGH (T.H.)

Journal of agricultural and food chemistry (USA); 2006; V. 54; N. 24; Novembre; P. 9262-9267; 6 p.; 35 réf.; 1 fig.; 4 tab.; en anglais; 373206

Descripteurs : Film comestible ; Purée de fruit ; Pomme ; Huile essentielle; Propriété mécanique ; Propriété antimicrobienne ; Escherichia coli

3. Additifs / Ingrédients

✓ **Texturants : alléger en matières grasses**

RICHARD (S.)

R.I.A. Revue de l'industrie agro-alimentaire (FRA); 2006; N. 674; Décembre; P. 38-40; 3 p.; en français; 373165

Présentation de quelques texturants innovants : Equacia, texturant associant fibres d'acacia et de blé de la société CNI, le Westhove Wheat WI, un ingrédient céréalier fonctionnel de Limagrain, l'amidon Cleargum LG7015 et la protéine de pois Nutralys de la société Roquette, le SImplesse de CP Kelco, le Palsgaard 5818 et les alternatives à la pectine de Danisco.

✓ **HIE ingrédients santé : un marché en plein essor (Dossier)**

LEMOINE (R.);RENARD (A.C.);MENDY (F.);DUHEM (K)

Revue laitière française (FRA); 2006; N. 667; Décembre; P. 21-33; 13 p.; en français; 373187

Le salon HIE ingrédients santé, qui s'est tenu du 14 au 16 novembre 2006 en Allemagne, a regroupé 450 entreprises du secteur ingrédients. Parmi les études innovantes, nombreuses s'intéressent aux composés bioactifs du lait et à leurs effets bénéfiques sur la santé. Autre ingrédient d'intérêt nouveau en agroalimentaire, le coenzyme Q10 se retrouve aujourd'hui dans les produits de grande consommation (produits laitiers, boissons). Du côté des oméga-3, leur succès est toujours d'actualité avec une croissance mondiale du nombre de nouveaux produits portant la mention oméga-3 qui a quasi quintuplé en 5 ans. Quelques innovations repérées sur le salon sont présentées.

✓ **Des arômes d'une précision horlogère**

LEFEBVRE (D.J.)

Revue de l'alimentation animale (FRA); 2006; N. 602; Décembre; P. 11-13; 3 p.; 3 photo.; en français; 373190

Présentation de la société Suisse Pancosma et de ses gammes de substances aromatiques destinées à l'alimentation animale, avec notamment son nouvel exhausteur de goût, le Sucram D. Les stratégies de l'entreprise sont présentées.

✓ **Vanille : où en est la réglementation ?**

VIRY (J.)

Process (FRA); 2007; N. 1233; Janvier; P. 34-35; 2 p.; 1 fig.; 1 tab.; 1 photo.; en français; 373245

La vanilline 100% naturelle, la vanilline de synthèse et l'éthylvanilline sont les trois types de vanille pouvant être incorporés aux aliments pour leur apporter un goût vanillé. La réglementation concernant leur utilisation, leur étiquetage et leur représentation sur les produits est abordée.

✓ **Les auxiliaires technologiques : parution de la liste positive**

SOROSTE (A.)

Option qualité (FRA); 2007; N. 256; Janvier; P. 5-7; 3 p.; en français; 373249

Présentation des principales dispositions de l'arrêté du 19 octobre 2006 fixant la liste des auxiliaires technologiques autorisés et établissant les critères de pureté applicables à ces substances. La publication de cet arrêté rend possible l'application du décret du 31 juillet 2001 précisant le cadre réglementaire relatif à l'emploi des auxiliaires technologiques dans les denrées alimentaires.

✓ **Combined compendium of food additive specifications. Vol. 4 : analytical methods, test procedures and laboratory solutions used by and referenced in the food additive specifications**

Abrégé combiné des caractéristiques des additifs alimentaires. Vol. 4 : méthodes analytiques, procédures test et solutions de laboratoire utilisées et référencées pour les spécificités des additifs alimentaires

Rome (ITA); FAO; 2006; (Cote 8850); ISBN 978-92-5-105569-4; P. 1-296; 296 p.; en anglais; 373252

Les rencontres d'experts FAO/OMS du Comité des additifs alimentaires depuis 1956 ont été considérées pour réaliser cet ouvrage dans lequel les caractéristiques de chaque additif sont présentés : nom, synonyme, définition, description, utilisations fonctionnelles, caractéristiques d'identification et de pureté, tests d'identification et de pureté, méthodes d'essais. Ce dernier des quatre volumes détaille les méthodes analytiques, les procédures de test et les solutions de laboratoire utilisées et référencées pour les additifs alimentaires.

✓ **Piper betle: a potential natural antioxidant**

Piper betle (bétel): un antioxydant naturel potentiel

ARAMBEWELA (L.); ARAWWAWALA (M.); RAJAPAKSA (D.)

International journal of food science and technology (GBR); 2006; V. 41; N. Suppl. 1; Août; P. 10-14; 5 p.; 28 réf.; 5 tab.; en anglais, (supplément "antioxydants"); 373142

Descripteurs : Antioxygène ; Identification ; Extraction ; Plante médicinale ; Asie ; Utilisation ; Conservation ; Chips ; Produit à base de pomme de terre

✓ **Evaluation of phenolic content and antioxidant activity of Iranian caraway in comparison with clove and BHT using model systems and vegetable oil**

Evaluation de la teneur en composés phénoliques et de l'activité antioxydante du carvi iranien en comparaison avec le clou de girofle et le BHT à l'aide d'un système modèle et de l'huile végétale

BAMDAD (F.);KADIVAR (M.);KERAMAT (J.)

International journal of food science and technology (GBR); 2006; V. 41; N. Suppl. 1; Août; P. 20-27; 8 p.; 30 réf.; 8 fig.; 1 tab.; en anglais, (supplément "antioxydants"); 373144

Descripteurs : Carvi ; Composé phénolique ; Antioxygène ; Propriété antioxygène ; Identification ; Clou de girofle

✓ **Total phenolic content and antioxidant activity in selected medicinal plants of Zimbabwe**

Teneur en composés phénoliques et activité antioxydante d'une sélection de plantes médicinales du Zimbabwe

MUCHUWETI (M.);NYAMUKONDA (L.);CHAGONDA (L.S.);NDHLALA (A.R.);MUPURE (C.);BENHURA (M.)

International journal of food science and technology (GBR); 2006; V. 41; N. Suppl. 1; Août; P. 33-38; 6 p.; 24 réf.; 3 fig.; 3 tab.; en anglais, (supplément "antioxydants"); 373146

Descripteurs : Plante médicinale ; Zimbabwe ; Composé phénolique ; Antioxygène ; Identification

✓ **Isolation and characterisation of antioxidant components from oregano (*Origanum heracleoticum*)**

Isolement et caractérisation des composés antioxydants de l'origan (*Origanum heracleoticum*)

TSIMOGIANNIS (D.);STAVRAKAKI (M.);OREOPOULOU (V.)

International journal of food science and technology (GBR); 2006; V. 41; N. Suppl. 1; Août; P. 39-48; 10 p.; 30 réf.; 5 fig.; 4 tab.; en anglais, (supplément "antioxydants"); 373147

Descripteurs : Antioxygène ; Composé phénolique ; Identification ; Origan ; Extraction

✓ **Ragi (*Eleusine coracana* L.) - a natural antioxidant for ghee (butter oil)**

Eleusine (*Eleusine coracana* L.) - un antioxydant naturel pour le ghee (huile de beurre)

MEHTA (B.M.)

International journal of food science and technology (GBR); 2006; V. 41; N. Suppl. 1; Août; P. 86-89; 4 p.; 42 réf.; 1 fig.; 1 tab.; en anglais, (supplément "antioxydants"); 373152

Descripteurs : Millet ; Antioxygène ; Utilisation ; Ghee ; Stabilité;Oxydation

4. Matériels / Fournisseurs

✓ Spécial CFIA (du 6 au 8 mars 2007)

Emballages magazine (FRA); 2007; N. Supp au 824; Janvier-Février; P. 35-46; 12 p.; en français, (Supplément n°51); 373219

Liste alphabétique, non exhaustive, des exposants au salon CFIA de Rennes et présentation de leurs produits. Cette édition 2007 offre une large place à la technologie RFID (identification par radiofréquence).

✓ Les palettes

BILLON (S.)

Emballages magazine (FRA); 2007; N. Supp au 824; Janvier-Février; P. 65-72; 8 p.; 1 tab.; 1 photo.; en français, (Supplément n°51); 373221

Ce guide d'achat des palettes présente 21 fabricants proposant 214 palettes différentes par leur type, leur composition, leur charge utile, leur fin de vie et leurs applications.

✓ IPA 2006 : le plein d'idées pour innover et mieux produire

GUILLON (M.)

Process (FRA); 2007; N. 1233; Janvier; P. 42-46; 5 p.; 8 photo.; en français; 373246

Présentation de nouveautés repérées au salon IPA 2006 et qui allient deux tendances fortes chez les équipementiers : productivité et ergonomie des lignes.

Filières alimentaires

1. Industrie laitière

✓ Ferments d'acidification. Succès encore inégal pour l'ensemencement direct

MEYER (H.L.)

Revue laitière française (FRA); 2006; N. 667; Décembre; P. 34-35; 2 p.; 1 photo.; en français; 373188

L'ensemencement direct qui consiste à inoculer des cultures prêtes à l'emploi est de plus en plus courant en ultrafrais car il offre une grande flexibilité et régularité, et sécurise l'ensemencement. En industrie fromagère, l'ensemencement direct n'est pas une pratique systématique. Certaines filières fromagères lui préfèrent l'ensemencement semi-directe.

✓ Technique fromagère. Des solutions pour une fabrication en continu

LEMOINE (R.)

Revue laitière française (FRA); 2007; N. 668; Janvier-Février; P. 28-32; 5 p.; 5 photo.; en français; 373189

Face à la demande des industriels en équipements d'entretien et de nettoyage facilités et en solutions multifonctions, les équipementiers ont développé de nouveaux concepts de matériel plus flexibles. Parmi les nouveautés sont repérées : les robots multifonctions de Tecnal, de BioMeca et de Servi, les moteurs brushless de Chalon Mégard, la nouvelle génération de mouleuses de Alpma, la plaque de caséine support RFID développée par Réseautomatique, le plateau d'égouttage en

plastique rigide de Mino Gaillard et les stores en plastique détectables de Servi Doryl.

✓ **Effect of high-pressure-moderate-temperature processing on the volatile profile of milk**

Effet de la transformation haute pression température modérée sur le profil volatil du lait

VAZQUEZ LANDAVERDE (P.A.);TORRES (J.A.);QIAN (M.C.)

Journal of agricultural and food chemistry (USA); 2006; V. 54; N. 24; Novembre; P. 9184-9192; 9 p.; 43 réf.; 4 fig.; 3 tab.; en anglais; 373204

Descripteurs : Lait ; Composition ; Composé volatil ; Traitement haute pression ; Traitement thermique

2. Industrie des fruits & légumes

✓ **Firmness of thermal processed onion as affected by blanching**

Influence du blanchiment sur la fermeté des oignons transformés thermiquement

KIM (J.C.)

Journal of food processing and preservation (USA); 2006; V. 30; N. 6; Décembre; P. 659-669; 11 p.; 23 réf.; 6 fig.; en anglais; 373172

Le système enzymatique pectinéméthylestérase est impliqué dans la fermeté des oignons traités thermiquement dans une gamme de température de 50-70°C. Le ramollissement de l'oignon à 90-100°C montre un premier déclin rapide négatif puis une pente plus ralentie aux temps de chauffage plus longs. Un blanchiment basse température à 70°C permet de maintenir la fermeté des tissus d'oignon exposés à des chauffages successifs. Un blanchiment de 120 min à 70°C donne des valeurs de fermeté maximales pour les oignons stérilisés.

✓ **Sorption isotherm behavior of osmoconvectively dehydrated carrot cubes**

Comportement isotherme de sorption des cubes de carotte déshydratés par osmoconvection

SINGH (B.);PANESAR (P.S.);GUPTA (A.K.);KENNEDY (J.F.)

Journal of food processing and preservation (USA); 2006; V. 30; N. 6; Décembre; P. 684-698; 15 p.; 33 réf.; 2 fig.; 4 tab.; en anglais; 373174

Des cubes de carottes prétraités par osmose (sirop de saccharose, chlorure de sodium) sont deshydratés par convection à une température de 65°C jusqu'à obtention d'une teneur en humidité finale de 4-5% du poids sec. Les cubes de carottes sont stockés à des températures de 10 à 50°C et des humidités relatives de 15 à 95 pour étudier le comportement de la teneur en humidité à l'équilibre. Les cubes prétraités par osmose avec une solution de chlorure de sodium ont des valeurs de teneur en humidité à l'équilibre supérieures à celles obtenues avec les autres prétraitements et avec le témoin (sans traitement osmotique).

✓ **Amélioration de la conservation des fruits et légumes frais : utilisation des atmosphères modifiées combinées au froid**

FILGUEIRAS (H.);CHARLES (F.)

Revue générale du froid (FRA); 2007; N. 1070; Janvier-Février; P. 46-54; 9 p.; rés. EN; 33 réf.; 2 fig.; 4 tab.; en français, (dossier "denrées périssables et hygiène", p.37-65); 373242

Les effets de l'association du froid et des emballages sous atmosphère modifiée sur l'activité respiratoire post-récolte des fruits et légumes frais, facteur déterminant de la conservation, sont étudiés.

✓ **Phenolic composition and antioxidant activity in grapevine parts and berries (Vitis vinifera L.) cv. Kishmich Chornyi (Sharad seedless) during maturation**

Composition phénolique et activité antioxydante des baies et parties végétales de vignes (Vitis vinifera L.) cv Kishmich Chornyi (Sharad seedless) au cours de la maturation

DOSHI (P.);ADSULE (P.);BANERJEE (K.)

International journal of food science and technology (GBR); 2006; V. 41; N. Suppl. 1; Août; P. 1-9; 9 p.; 46 réf.; 2 fig.; 3 tab.; en anglais, (supplément "antioxydants"); 373141

Descripteurs : Antioxygène ; Identification ; Raisin ; Partie des plantes ; Composé phénolique ; Propriété antioxygène ; Maturation

✓ **Antioxidant capacity and content of Brassica oleracea dietary antioxidants**

Capacité antioxydante et teneur en antioxydants alimentaires de Brassica oleracea

PODSEDEK (A.);SOSNOWSKA (D.);REDZY尼亚 (M.);ANDERS (B.)

International journal of food science and technology (GBR); 2006; V. 41; N. Suppl. 1; Août; P. 49-58; 10 p.; 48 réf.; 2 fig.; 4 tab.; en anglais, (supplément "antioxydants"); 373148

Descripteurs : Antioxygène ; Propriété antioxygène ; Identification ; Chou; Composé phénolique ; Caroténoïde ; Acide ascorbique

3. Industrie des corps gras

✓ **Application du procédé séchage-friture aux amandes de karité : influence sur les indices chimiques de qualité et les propriétés de fusion du beurre**

WOMENI (H.M.);NDJOUENKEU (R.);KAPSEU (C.);PARMENTIER (M.);FANNI (J.)

OCL Oléagineux Corps Gras Lipides (FRA); 2006; V. 13; N. 4; Juillet-Août; P. 297-302; 6 p.; rés. EN; 24 réf.; 4 fig.; 1 tab.; en français; 373191

Le séchage-friture peut constituer une alternative à la déshydratation de l'amande de karité en vue de l'extraction du beurre uniquement si le beurre obtenu répond à la qualité marchande (acidité maximale de 9% pour le beurre à usage alimentaire). Les effets des conditions de friture des amandes de karité sur les indices d'acide et de peroxyde et sur les propriétés de fusion du beurre sont alors analysés dans le but de définir les conditions optimales de séchage conduisant à l'extraction d'un beurre de qualité marchande.

4. Industrie de la viande

✓ **Tendreté de la viande bovine. Vers un système de mesure autonome pour la détermination de l'état de maturation**

DAMEZ (J.L.);CLERJON (S.);ALBOUELKARAM (S.);LEPETIT (J.)

Viandes et produits carnés (FRA); 2006; V. 25; N. 4; Juillet-Août; P. 111-117; 7 p.; 16 réf.; 7 fig.; 2 tab.; en français; 373158

Présentation d'un système de mesure de l'état de maturation des viandes, facteur déterminant de leur tendreté. Le système fonctionne avec l'aide de capteurs de mesure de l'anisotropie et de l'impédance de la viande.

✓ **Le procédé "Tendercut". Un impact non négligeable sur la tendreté de la viande de gros bovins**

TRIBOT LASPIERE (P.);CHATELIN (Y.M.)

Viandes et produits carnés (FRA); 2006; V. 25; N. 4; Juillet-Août; P. 119-122; 4 p.; 4 réf.; 2 fig.; 3 photo.; en français; 373159

Le procédé américain "Tendercut" est une technique d'attendrissage des viandes, qui consiste à scier certains os des carcasses bovines avant leur entrée en rigor mortis. Les résultats de l'évaluation de l'impact de ce procédé sur la qualité de la viande de boeuf, réalisée par le service Qualité des Viandes de l'Institut de l'Elevage, sont présentés. Cette technique, moins efficace que la suspension pelvienne, semble applicable pour le seul Long Dorsal, pour certains marchés.

✓ **Qualité des viandes de porcs étourdis avec différents mélanges gazeux**

TERLOUW (C.);ASTRUCT (T.);DEISS (V.);FERREIRA (C.);ESPINOSA (L.)

Viandes et produits carnés (FRA); 2006; V. 25; N. 4; Juillet-Août; P. 133-140; 8 p.; 20 réf.; 3 fig.; 5 tab.; en français; 373162

Les effets de différents modes d'étourdissement des porcs sur la qualité de la viande (4 muscles étudiés) sont analysés. Les étourdissements testés sont : électronarcose, 80% CO₂ + 20% air et 70% N₂O + 30% CO₂.

✓ **Antioxidant activity of Prunus mume extract in cooked chicken breast meat**

Activité antioxydante d'un extrait de Prunus mume (abricot japonais) dans les blancs de poulet cuits

JO (S.C.);NAM (K.C.);MIN (B.R.);AHN (D.U.);CHO (S.H.);PARK (W.P.);LEE (S.C.)

International journal of food science and technology (GBR); 2006; V. 41; N. Suppl. 1; Août; P. 15-19; 5 p.; 24 réf.; 5 tab.; en anglais, (supplément "antioxydants"); 373143

Descripteurs : Antioxygène ; Extrait de fruit ; Propriété antioxygène ; Identification ; Viande de poulet ; Conservation

5. Industrie des produits de la mer

✓ **Extraction of collagen from fish skins and its use in the manufacture of biopolymer films**

Extraction du collagène des peaux de poisson et utilisation en fabrication de films biopolymères

O'SULLIVAN (A.); SHAW (N.B.); MURPHY (S.C.); VAN DE VIS (J.W.); VAN PELT HEERSCHAP (H.); KERRY (J.P.)

Journal of aquatic food product technology (USA); 2006; V. 15; N. 3; P. 21-32; 12 p.; 28 réf.; 2 tab.; en anglais; 373184

Présentation d'un procédé d'extraction à l'acide acétique permettant l'obtention d'une substance collagène pouvant être utilisée pour la fabrication de films biodégradables. Les propriétés mécaniques et de perméabilité des films biopolymères formés à partir du collagène extrait sont également évaluées.

✓ **Muscle quality of yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) steaks after treatment with carbon monoxide gases and filtered wood smoke**

Qualité du muscle des steaks de thon jaune (*Thunnus albacares*) après traitement au monoxyde de carbone gazeux et fumée de bois filtrée

KRISTINSSON (H.G.); LUDLOW (N.); OTWELL (W.S.); WELT (B.A.)

Journal of aquatic food product technology (USA); 2006; V. 15; N. 3; P. 49-67; 19 p.; 44 réf.; 6 fig.; 2 tab.; en anglais; 373185

Des steaks de thon albacore (thon jaune) sont soumis à divers traitements au CO (4%, 18% et 100% CO) et traitements de fumage contenant 18% de CO pendant 48 h, suivis de 30 jours de congélation puis d'un stockage à 4°C après décongélation. La qualité du muscle est évaluée après ces traitements par analyse de l'oxydation lipidique, du pH, de la capacité de rétention d'eau, des pertes en eau, de la résistance à la compression et de la solubilité des protéines.

ADRIA NORMANDIE - Ialine +

370, rue Popielujko 50009 Saint-Lô Cedex
Tel : 02 33 06 71 71 - Fax : 02 33 06 71 81

www.adria-normandie.fr
