

Qualité et sécurité des produits aquacoles – de nouvelles solutions d'emballage

L'emballage alimentaire est un processus vital qui protège et préserve les aliments tout en réduisant le gaspillage alimentaire. Un emballage approprié fait partie de la « technologie des obstacles » largement utilisée, qui est une méthode permettant d'assurer la sécurité alimentaire en diminuant ou en contrôlant les bactéries indésirables. Il y a une demande croissante de produits de la mer peu transformés. Le besoin de technologies de traitement doux a entraîné le décollage de technologies de traitement plus innovantes. Quelques exemples sont la haute pression, le plasma froid, le surrefroidissement, le champ électrique pulsé et la lumière ultraviolette.

Les chercheurs de FutureEUAqua ont étudié plusieurs nouvelles méthodes de transformation, d'emballage et de contrôle de la qualité des produits de la mer qui contribuent à une industrie aquacole européenne plus efficace et durable.

Défis

Le gaspillage et les pertes alimentaires ont un impact important sur les produits facilement périssables tels que les fruits de mer. Ces types d'aliments nécessitent un emballage plus efficace pour réduire le gaspillage alimentaire grâce à une durée de conservation prolongée. Des méthodes sur mesure pour chaque catégorie d'aliments font partie de la solution. Il est important d'avoir la capacité de surveiller les impacts des différentes conditions de production, d'explorer de nouvelles méthodes de transformation et de maintenir les faibles niveaux d'agents de conservation chimiques dans les produits de la mer aquacoles.

Actions

- L'industrie a besoin d'un contrôle de la qualité rapide et facile à l'aide de méthodologies accessibles. Les chercheurs du projet FutureEUAqua ont utilisé la calorimétrie isotherme comme un nouvel outil précieux pour évaluer avec précision l'efficacité de la conservation des fruits de mer.
- FutureEUAqua a testé une nouvelle méthode d'emballage prometteuse combinant le surrefroidissement avec une atmosphère modifiée ou une peau sous vide. La méthode testée a obtenu la même qualité de filet de saumon que la méthode conventionnelle, mais avec une durée de conservation considérablement prolongée en utilisant moins de matière plastique.
- Il est possible d'utiliser la partie précieuse des sous-produits de la pêche comme agent de conservation naturel. Cette solution durable transforme les déchets en produits alimentaires. FutureEUAqua a prouvé qu'un composant de la carapace de crevette utilisé comme enrobage comestible augmentait la durée de conservation des boulettes de poisson fabriquées à partir de matière première de reste de truite.



Photos : Sherry S. Chan, Nofima



Rendez-vous sur notre site web : www.futureeuaqua.eu pour en savoir plus

Financé par :



Ce projet a reçu un financement du Programme de recherche et d'innovation Horizon 2020 de l'Union européenne en vertu de la convention de subvention n° 817737

Contatti:



Francesco Capozzi
Professeur
francesco.capozzi@unibo.it



Zsuzsanna Brlás-Molnár
Agent de projet, FEAP
brlas-molnar.zsuzsanna@uni-mate.hu