

DES HUILES ESSENTIELLES POUR RALLONGER LA DLC

06/04/2016

L'université polytechnique de Carthagène (Espagne) a mis au point une méthode pour le conditionnement sous atmosphère de viandes, poissons et autres plats préparés. -

Les vertus antimicrobiennes de certaines plantes telles que le romarin, le thym, l'oranger sont connues depuis l'antiquité. Une équipe de chercheurs du département Ingénierie de la sécurité et de la réfrigération alimentaire de l'université polytechnique de Carthagène (Espagne), menée par Antonio Lopez Gomez, a développé une méthode permettant d'utiliser les huiles essentielles issues de ces plantes dans le conditionnement de produits alimentaires tels que les poissons, les viandes, les salades préparées, les fruits frais. But de l'opération ? Prolonger leur durée de vie.

La méthode, brevetée par l'université, porte sur le procédé de génération des vapeurs des huiles essentielles. Celles-ci complètent les gaz neutres tels que le dioxyde de carbone et l'azote qui sont rajoutés lors du conditionnement du produit sous atmosphère protectrice. Grâce à leurs propriétés antimicrobiennes, les huiles essentielles désactivent les principales bactéries pathogènes à l'image du *Campylobacter*, du *Listéria monocytogène*, de la *Salmonelle* et de l'*Escherichia coli* ainsi que la flore bactérienne, les champignons et les levures. Idéalement destiné à être utilisé avec des emballages ultra-propres, le procédé constitue une alternative aux méthodes de décontamination au peroxyde d'hydrogène. Il a été développé en collaboration avec Tecselor, un constructeur espagnol de machines de conditionnement pour l'alimentaire basé à Lorca, dans la région de Murcie.

Les tests réalisés sur ses machines ont démontré qu'il était possible de doubler, voire tripler, la durée de conservation des produits ainsi conditionnés.

Source : <http://www.industrie.com/emballage/alimentaire/des-huiles-essentielles-pour-rallonger-la-dlc.35541>