BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° **: 15 – Septembre 1994**
Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 3 Critères de qualité**
Notice n° : **1994-0262**

Note. Activité de l'eau de produits de la pêche espagnols à l'humidité intermédiaire
Note. Water activity of spanish intermediate moisture fish products

Gomez R., Fernandez-Salguero J.
Tecnologia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, 14005 Cordoba, Espana

Revista Espanola de Ciencia y Tecnologia de Alimentos, 1993, 33 (6), p. 651-656 - *Texte en Anglais*

◆ Analyse

Considérant comme aliment à humidité intermédiaire (AHI) ceux dont l'activité de l'eau (a_W) oscille entre 0,600 et 0,910 les auteurs ont étudiés 9 produits de ce type commercialisés en Espagne (au total 33 échantillons). Il s'agit exclusivement de produits de la mer : des conserves (saumon, truite), des semi-conserves (thon, bonite, hareng), des poissons salés (thon, morue) et des oeufs de poisson (lingue). Les analyses effectuées sont l'a_W , le pH, l'humidité, les matières grasses, les protéines, les matières minérales et le sel (NaCl).

La moyenne des a_W des anchois est de 0,749 ± 0,009, celle de la morue 0,749 ± 0,012 et celle des produits fumés varie de 0,738 (bonite) à 0,895 (thon).

Les auteurs, considérant que le sel est le principal agent influant sur l'activité de l'eau, ont utilisé deux équations prédictives de détermination de l'a_W basées sur la molalité en NaCl de l'eau contenue dans le produit. Les différences obtenues entre les résultats expérimentaux et les résultats calculés sont toujours supérieurs à 0,020. La conclusion de l'étude est que l'on ne peut pas utiliser la molalité en NaCl pour calculer avec exactitude l'a_W des produits de la pêche à humidité intermédiaire.

***Analyse réalisée par : Etienne* M. / IFREMER**