BIBLIOMER

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

Bibliomer n° **: 16 – Novembre 1994**
Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 2 Procédés de transformation**
Notice n° : **1994-0280**

Gélification du surimi par haute pression
Gelation of Surimi by high hydrostatic pressure

Chung Y.C., Gebrehiwot A., Farkas D.F., Morrissey M.T.*
* Oregon State University, Seafood Laboratory, 250 36th St., Astoria, OR 97103

Journal of Food Science, 1994, n° 59 (3), p. 523-524 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Les produits fabriqués à partir de surimi sont traditionnellement traités à des températures proches de 90°C. De nombreux auteurs ont montré que les hautes pressions permettaient d'induire la gélification du surimi.

Les auteurs comparent le traitement thermique traditionnel à différents traitements haute pression en faisant varier à la fois la pression appliquée au produit (1 kbar à 2.4 kbar) et la température au sein de l'enceinte de pressurisation (28°C à 50°C).

La résistance du gel, la cohésion et l'élasticité des produits obtenues sont supérieures pour tous les traitements haute pression à celles de l'échantillon témoin. Ces gels sont également moins opaques que ceux réalisés par chauffage.

Cependant, l'augmentation de ces caractéristiques est moins importante pour les échantillons traités à 50°C. La cause de ce résultat peut être attribuée soit à une activité résiduelle des protéases actives à cette température, soit à un couple pression/température qui perturbe les réactions de gélification.