BIBLIOMER

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

Bibliomer n° **: 21 – Septembre 1995**
Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 2 Procédés de transformation**
Notice n° : **1995-0361**

Egouttage mécanique et salage de la morue par immersion dans des solutions sucre / sel concentrées

Dewatering and salting of cod by immersion in concentrated sugar / salt solutions

Collignan A., Raoult-Wack A.L.
* CIRAD-SAR, Av. du val de Montferrand 2477, F-34032 Montpellier cedex

Lebensmittel Wissenschaft und Technologie – LWT, 1994, 27 (3), p. 259-264

document primaire manquant

● Résumé

L'égouttage mécanique et le salage simultanés de filets de morue, en les faisant macérer dans des solutions mixtes concentrées (sucrose-sel ou sirop d'amidon de blé-sel) à basse température ,et l'étude de la cinétique de la perte en eau, du gain en sel, ainsi que des interactions sucre -sel ont donné les résultats suivants : la présence de sucre peut améliorer la perte en eau, et empêcher l'entrée de sucre, et permettre une bonne déshydratation.

Ce fonctionnement est particulièrement intéressant comme alternative au traitement traditionnel. En fait, on peut réduire la durée du procédé, et mieux contrôler la perte en eau et l'entrée en sel.