

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 3 – Septembre 1998

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 1998-0210

La charcuterie de poisson se spécialise. Formulation des produits de la mer

Cohen Maurel E. et Toursel P.

Process, 1998/03, n° 1136, p. 47-51

● Résumé

La transformation du poisson nécessite des process et des ingrédients différents de ceux employés dans l'industrie de la viande car les produits de la mer sont plus fragiles et présentent une texture très différente.

La directive CEE 95/2 du 25/2/95 (transcrite en droit français dans l'arrêté du 02/10/97) a élargi l'utilisation des additifs dans les produits de la mer.

L'EDTA est un conservateur autorisé à raison de 75mg/kg dans les crustacés, les mollusques, les poissons en conserve et les crustacés surgelés. Celui-ci, en immobilisant les ions métalliques, neutralise la perte de couleur, de saveur, de texture ainsi que les phénomènes de brunissement, de précipitation et d'oxydation. D'autres agents antioxydants sont autorisés mais très peu utilisés. Les essais sur les poissons gras, par exemple, ne donnent pas les résultats souhaités. Le choix se porte plutôt sur l'utilisation d'un conditionnement imperméable à l'oxygène ou sur l'abaissement de la température de stockage à -30°C.

Les polyphosphates, autorisés dans la pulpe, le surimi, les pâtés, les filets et les crustacés surgelés, sont utilisés pour leur capacité à lier ou à absorber l'eau. Ils sont interdits dans les conserves.

Les hydrocolloïdes ont suivant leur nature des propriétés épaississantes, gélifiantes ou stabilisantes. Les épaississants donnent des textures souples alors que les textures fermes sont obtenues avec les gélifiants. L'association de plusieurs hydrocolloïdes permet d'obtenir des gels thermoréversibles ou non. L'article donne quelques exemples. La texture peut être également modifiée par des amidons de maïs ou de fécule de pommes de terre différents, suivant la nature du produit, le process appliqué ou la texture recherchée.

Les techniques enzymatiques sont encore mal maîtrisées mais restent intéressantes dans l'élimination des membranes et des tissus qui entourent les oeufs de poissons, le pelage de certains poissons, l'amélioration de la tendreté de céphalopodes ou de mollusques. Une transglutaminase utilisée dans le collage à chaud de morceaux de chair devrait obtenir bientôt une autorisation.

Les sulfites, appliqués sur les crevettes et les crustacés pour limiter le phénomène de noircissement entraîné par la mélanose, peuvent être remplacés par "l'Everfresh" (sodium chloride 4-Hexylresorcinol) moins irritants pour les opérateurs.