BIBLIOMER

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

Bibliomer n° **: 4 – Décembre 1998**
Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer**
Notice n° : **1998-0360**

Qualité de filets de merlu congelés et mesures de texture et de viscosité par méthodes mécaniques
Frozen hake fillets quality as related to texture and viscosity by mechanical methods
Barroso M., Careche M., Barrios L. et Borderías A.J.
Journal of Food Science, 1998, 63 (5), p. 793-796 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Le but de cette étude était de développer une fonction de classification de la qualité de la texture pour les filets de merlu congelés, à l'aide de mesures instrumentales. Des filets de merlu congelés ont été stockés de façon à fournir une large gamme de textures. Des filets crus et cuits ont été analysés pour leur texture, à l'aide de cellules de cisaillement de Kramer et de Warner-Bratzler, et d'un appareil de mesure de la force de rupture. La viscosité apparente, la diméthylamine et la solubilité des protéines ont été aussi mesurées. L'analyse en composantes principales a indiqué trois facteurs prenant en compte 86,5 % de la variance. Quatre classes ("clusters") ont été trouvées, se rangeant de qualité excellente (basse texture, haute viscosité) à très faible (haute texture, basse viscosité). Les paramètres nécessaires pour la classification étaient la viscosité, la force maximale au Kramer et la force et l'énergie maximales au test de rupture.