BIBLIOMER

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

Bibliomer n° **: 5 – Mars 1999**
Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 2 Procédés de transformation**
Notice n° : **1999-0426**

Propriétés électriques de la pâte de poisson lors du chauffage ohmique multi-fréquences
Electrical properties of fish mince during multy-frequency ohming heating

Wu H.*, Kolbe E., Flugstad B., Park J. W. et Yongsawatdigul J.
* Dept of Bioresource Engineering, Oregon State Univ., Corvallis, OR 97331

Journal of Food Science, 1998, 63 (6), p. 1028-1032 - *Texte en Anglais*

✪ Référence bibliographique enrichie

Les propriétés électriques du surimi et de la pâte de poisson stabilisée de merlu du Pacifique au cours du chauffage ohmique sont étudiées. En effet, le chauffage ohmique rapide permet d'inactiver la cathepsine présente dans la pâte et ainsi de réduire la dégradation des protéines myofibrillaires et d'améliorer la qualité et les aptitudes technologiques du surimi.