

## **BIBLIOMER**

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

Bibliomer n° : 7 – Septembre 1999

Thème : 3 – Qualité      Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 1999-0659

### **Texture de filets de saumon cru liées à la méthode d'échantillonnage**

Textural Properties of Raw Salmon Fillets as Related to Sampling Method

**Sigurgisladottir S.,\* Hafsteinsson H., Jonsson A., Lie O., Nortvedt R., Thomassen M. and Torrissen O.**

\* Technological Institute of Iceland, Keldnaholt, IS-112

Journal of Food Science, 1999, 64 (1), p. 99-104 - *Texte en Anglais*

#### **● Résumé**

Les propriétés de texture de filets de saumon de l'Atlantique cru (*Salmo salar*) de plusieurs origines ont été étudiées à différents endroits du filet. Trois méthodes instrumentales ont été appliquées pour évaluer ces propriétés de texture. Deux méthodes étaient basées sur des tests de pénétration, utilisant un cylindre ou une sphère pour mesurer la dureté du filet. La troisième méthode consistait à couper le filet avec un couperet et à mesurer la force de cisaillement. La dureté et la force de cisaillement augmentent de la tête vers la queue, et la partie située sous la nageoire dorsale est la plus fiable. La mesure du cisaillement est plus sensible que les méthodes de pénétration et convient mieux à une application pratique.