BIBLIOMER

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

Bibliomer n° **: 8 – Décembre 1999**
Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 3 Critères de qualité**
Notice n° : **1999-0777**

Azote basique volatil et autres caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques liés à la maturation des anchois salés

Total volatile basic nitrogen and other physicochimical and microbiological characteristics as related to ripening of salted anchovies

Hernandez Herrero M.M., Roig A.X., Sagues E.I., Lopez Sabater J.J., Rodriguez JERZ, Mora Ventura M.T.

Journal of Food Science, 1999, 64 (2), p. 344-347 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Dans les conserves d'anchois, la teneur en humidité après salage diminue de 75,5% à 54%. Cette perte est accompagnée d'une augmentation de la teneur en cendres et en sel. La teneur en acides gras libres croit progressivement durant la maturation. Leur variation est trop large pour considérer ce critère comme un indicateur de maturation. Bien que l'indice de peroxyde et le TBA soient des indicateurs de l'oxydation des lipides, des méthodes alternatives basées sur des composants tertiaires de l'oxydation des lipides sont recommandées. L'ABVT croit linéairement dans la chair du poisson et la saumure pendant la maturation. La mesure de l'ABVT dans la saumure peut servir d'indicateur pour suivre le degré de maturation.