

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 10 – Juin 2000

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

Notice n° : 2000-0959

Incidence de la température sur les propriétés de compression d'un gel de chair de poisson en fonction de l'amidon ajouté

Temperature dependency of compression properties of fish-meat gel as affected by added starch

Kong C.S., Ogawa H.*, Iso N.

* Dept of Food Science and Technology, Tokyo Univ. of Fisheries, 4-5-7 Konan, Minatoku, Tokyo 108-8477 – E.mail : ogawahi@tokyo-u-fish.ac.jp

Journal of Food Science, 1999, 64 (6), p. 1048-1051 - *Texte en Anglais*

● Résumé

L'influence de l'addition d'amidon sur les propriétés élastiques d'un gel de poisson (surimi de morue du Pacifique occidental *Theragra chalcogramma*) est étudiée en mesurant ses propriétés de relaxation, de stress et de compression et sa viscoélasticité dynamique. Des échantillons contenant de l'amidon pré-gélatinisé, avec et sans amidon brut, et de l'amidon traité, sont utilisés. Les gels de poisson contenant de l'amidon montrent une plus grande valeur de réaction à 80°C qu'à 90°C. La gélatinisation de l'amidon semble être empêchée par la protéine de surimi dans le gel de poisson ; l'échantillon qui se prend en gel à 90°C a un « effet conditionnant » plus bas que l'échantillon qui se prend en gel à 80°C. La température optimale de chauffage indique un « effet conditionnant » plus élevé sur la protéine de surimi.