

# BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 13 – Mars 2001

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

Notice n° : 2001-1282

## **Caractérisation de chair hachée de sardinelle (*Sardinella aurita*) lavée avec différentes solutions**

Characterization of sardine minced flesh (*Sardinella aurita*) washed with different solutions

**Barrero M., Bello R.A.**

Central University of Venezuela, Calle Suapure, Lomas de Bello Monte, P.O. Box 47.097, Los Chaguaramos, Caracas 1041-A Venezuela

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2000, 9, (3), p.105-114

*Texte en Anglais*

### ● Résumé

La pulpe de sardinelles est lavée en présence de 0.5% de bicarbonate de sodium ( $\text{NaHCO}_3$ ) pour évaluer l'efficacité de ce sel sur l'élimination des protéines solubles, de l'azote non protéique et des minéraux. La teneur en protéines et en composés azotés non protéiques est plus faible dans les échantillons traités avec  $\text{NaHCO}_3$  que dans une pulpe lavée uniquement avec de l'eau. En contrepartie, la teneur en matières grasses et minéraux est plus faible dans les échantillons lavés uniquement avec de l'eau. Le bicarbonate de sodium permet également d'obtenir une pulpe moins colorée. L'humidité et le pH des produits est fonction du nombre de cycle de lavage effectué en présence de  $\text{NaHCO}_3$  : plus le nombre de lavage est important, plus le pH est alcalin et plus le produit est hydrophile.