

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

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

Notice n° : 2002-1678

Influence de polyphosphates sur le rendement, la qualité et la capacité de rétention d'eau du poisson dans le traitement de la morue salée (*Gadus morhua*)

Effects of phosphate on yield, quality and water-holding capacity in the processing of salted cod (*Gadus morhua*)

Thorarinsdottir K.A., Arason S., Bogason S.G., Kristbergsson K.*

* Icelandic Fisheries Laboratories (IFL), Skulagotu 4, IS-101 Reykjavik, Islande ; E-mail : kk@rfisk.is

Journal of Food Science, 2001, 66 (6), p. 821-826 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Des filets de morue (*Gadus morhua*) sont salés selon le procédé traditionnel et avec addition de polyphosphates. Au bout de 3 semaines d'entreposage, les filets sont réhydratés et dessalés. Les modifications du poids et de la composition chimique sont surveillées tout au long du traitement. L'addition de polyphosphates donne un produit de qualité moindre, bien qu'aucune différence ne soit observée en évaluation sensorielle, après réhydratation et cuisson à la vapeur. Des améliorations du rendement sont observées dans les filets contenant du polyphosphate, après salage à sec et entreposage. Cependant l'augmentation de poids lors de la réhydratation est de loin inférieure pour ces filets à celle des filets témoins sans phosphate.