

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° : 2002-1680

Effet de la pression sur les propriétés gélifiantes de la pulpe de poisson, avec ajout de gommes ioniques ou non ioniques

Pressure-induced gel properties of fish mince with ionic and non-ionic gums added

Montero P., Solas T. et Pérez-Mateos M.*

* Instituto del Frio (CSIC), Dpto Ciencia y Tecnología de Carnes y Pescados, Ciudad Universitaria s/n E28040 Madrid ; Tél : +34.91.549.23.00 ; Fax : +34.91.549.36.27 ; E-mail : miriam@if.csic.es

Food Hydrocolloids, 2001, vol. 15, p. 185-194 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Des gommes ioniques (xanthane, carboxyméthylcellulose) ou non ioniques (caroube, guar) sont ajoutées à de la pulpe de merlan bleu. Des traitements de gélification associant différentes combinaisons de pression / temps / température leur sont appliqués, de manière à identifier le comportement de ces hydrocolloïdes dans le gel de pulpe de poisson.