

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° : 2002-1681

Thermogélification des myofibrilles et des protéines myofibrillaires des muscles blanc et rouge de truite fario

Thermal gelation of brown trout crude myofibrils and myofibrillar proteins from white and red muscle

Lefèvre F.*, Gil M., Fauconneau B., Culioli J. et Ouali A.

* Station commune de recherches en ictyophysiologie, Biodiversité et environnement, INRA, Campus Beaulieu, 35042 Rennes Cédex ; E-mail : lefevre@beaulieu.rennes.inra.fr

Sciences des Aliments, 2001, 21 (3), p. 271-283 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Les propriétés rhéologiques des protéines myofibrillaires de truite sont étudiées pour savoir si elles sont affectées par leur solubilisation. On examine notamment l'effet de faibles valeurs de pH et de force ionique sur les caractéristiques des gels formés après chauffage.