

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

Thème : 3 - Qualité Sous-thème : 3 - 3 Critères de qualité

Notice n° : 2002-1701

Production et évaluation de la qualité d'un produit à base de thonine orientale fumée (*Euthynnus affinis*)

Production and quality assessment of a smoked tuna (*Euthynnus affinis*) product

Zotos A.*, Petridis D., Siskos I., Gougoulias C.

* Technological Educational Institution of Thessaloniki, School of Food Technology and Nutrition, Dept. of Food Technology, 541 01 Thessaloniki, P.O. Box 14561, Greece ; E-mail : zotos@food.teithe.gr

Journal of Food Science, 2001, 66 (8), p. 1184-1190 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Un profil sensoriel, des mesures instrumentales de texture et des analyses chimiques sur la thonine fumée ont été étudiés selon un plan expérimental faisant varier 4 facteurs : le temps de salage ou de fumage, l'utilisation de polyphosphates ou de lactose. Les tranches de thonine ont été jugées tout à fait acceptables en terme de fermeté, jutosité, couleur et teneur en sel, quelle que soit la durée du salage. Par contre la dénaturation des protéines semble être affectée par celle-ci. L'oxydation des lipides est relativement importante ; le rapport C22:6n-3/C16:0 a diminué de 15% (décongélation et fumage) et de 20% (décongélation, salage et fumage). Les teneurs en histamine, comprises entre 3.7 mg et 7.5 mg / 100 g, sont à un niveau où il y a peu de risque d'intoxication. Après 3 mois d'entreposage à 5°C, la flore aérobie atteint 19.10^5 germes / g.

En conclusion, un produit acceptable peut être obtenu à partir de thonine congelée par le process suivant : décongélation dans un bain à 1% de polyphosphate de sodium, salage 10 h dans une saumure à 15%, séchage à 10°C (une nuit), fumage 60 mn à 30°C, puis 30 mn à 50°C et 20 mn à 75°C au centre du produit. L'utilisation des polyphosphates améliore les capacités de rétention d'eau et facilite le tranchage. La thonine fumée à chaud est un produit comparable à la dinde ou au porc fumés.