

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° : 2002-1704

Synthèse : Perte de qualité lors de la fabrication de produits appertisés à base de poissons

Review : Loss of quality during the manufacture of canned fish products

Aubourg S.P.

Instit. Investig. Marinas (CSIC), Eduardo Cabello 6, 36208 Vigo, Espagne ; E-mail :
saubourg@nautilus.iim.csic.es

Food Science and Technology International, 2001, 7 (3), p. 199-215

 à commander à INIST-CNRS - Texte en Anglais

● **Résumé**

A partir du moment où le poisson est capturé jusqu'à celui où il arrive chez le consommateur sous la forme d'un produit appertisé, la matière première est soumise à une variété d'étapes industrielles. L'entreposage d'abord, avec réfrigération ou congélation ; la cuisson pour réduire la teneur en eau et inactiver l'activité enzymatique endogène ; un traitement thermique rigoureux (stérilisation) pour inactiver les microorganismes ; un entreposage du produit appertisé est nécessaire pour conférer une bonne palatabilité.

En conséquence, les nutriments labiles et essentiels (protéines, vitamines, lipides, minéraux) présents dans le poisson frais sont exposés à diverses conditions qui peuvent réduire les valeurs nutritionnelles et sensorielles du produit final. Dans cette étude, les altérations produites à chaque étape sont indiquées. Cette revue est centrée sur les pertes nutritionnelles et sensorielles des espèces habituellement appertisées et une attention spéciale est accordée à la recherche concernant l'influence de la modulation des conditions avant traitement (réfrigération, congélation, entreposage frigorifique et cuisson) sur la qualité du produit appertisé final.