

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 18 – Juin 2002

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2002-1825

Les mesures de texture appliquées au poisson et aux produits de la mer transformés

Texture measurements in fish and fish products

Coppes Z.*, Pavlisko A., De Vecchi S.

* Marine Biotechnology Research Project, Faculty of Chemistry, University of Uruguay, General Flores 2124, Montevideo, Uruguay ; E-Mail : zucoppes@yahoo.com

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2002, 11 (1), p. 89-105 - *Texte en Anglais*

● Résumé

L'analyse de la texture pour les poissons et produits à base de poissons est importante dans l'industrie des produits de la mer, aussi bien en recherche et développement qu'en contrôle qualité. De nombreuses méthodes mécaniques ont été utilisées pour la mesure de texture, mais il n'existe pas de consensus pour déterminer s'il existe une méthode meilleure que les autres. Les différents instruments d'analyse de la texture pour différentes espèces de poisson cru ou cuit sont présentés dans cet article. L'efficacité de ces différentes méthodes est évaluée en déterminant les corrélations entre méthode instrumentale et évaluation sensorielle. L'article décrit donc les matériels et méthodes les plus couramment utilisés pour établir ces relations.