

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 22 – Juin 2003

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2003-2204

Une nouvelle technologie pour fabriquer des produits de type pâte de poisson, par fermentation lactique

New technology for producing paste-like fish products using lactic acid bacteria fermentation

Yin L.J., Pan C.L. et Jiang S.T. *

* Department of Food Science, National Taiwan Ocean University, nr 2, Pei-Ning Rd, Keelung 202, Taiwan ; E-mail : sjian@mail.ntou.edu.tw

Journal of Food Science, 2002, 67 (8), p. 3114-3118 – *Texte en Anglais*

● **Résumé**

Dans le but de développer une nouvelle technologie de fabrication, du maquereau haché est homogénéisé pour obtenir différentes matrices contenant respectivement 90, 45 et 22,5 mg/l de protéines. Cinq souches de bactéries lactiques sont inoculées à ces milieux, pour une fermentation de 48 heures à 37°C. Pendant la fermentation, on observe une croissance rapide des bactéries lactiques, une baisse du pH, une inhibition de la croissance des principaux germes et une augmentation de la blancheur, de la transparence (L de Hunter) et de la qualité sensorielle, tout en gardant une teneur en azote volatil basique total (ABVT) inférieure à 25 mg/100 g.

Après 24 et 48 heures de fermentation, l'évaluation sensorielle et les enregistrements photographiques indiquent une acceptabilité élevée des produits fermentés. D'après cette étude, différents types de nouveaux produits à base de poisson peuvent être fabriqués avec cette technique en faisant varier la concentration en protéines : « beurre de poisson », « boudin de poisson », « crème de poisson »...