

# BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 23 – Septembre 2003

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

Notice n° : 2003-2297

## **Influence de l'origine du saumon et du procédé de fumage sur les caractéristiques fonctionnelles du muscle**

Influence of salmon provenance and smoking process on muscle functional characteristics

**Montero P.\*, Gomez-Guillen M.C., Borderias A.J.**

\* Departamento de Ciencia y Tecnología de Carne y Pescado, Instituto del Frio (CSIC), Ciudad Universitaria, 28040-Madrid, Spain

Journal of Food Science, 2003, 68 (4), p. 1155-1160 - *Texte en Anglais*

### ● **Résumé**

Une comparaison de la composition et des propriétés fonctionnelles et mécaniques du saumon atlantique sauvage (sea-ranch) et d'élevage a été réalisée sur la matière première non transformée et sur le muscle fumé. Plusieurs procédures de fumage ont été testées intégrant différentes techniques de salage (salage au sel sec ou en saumure), différentes températures de fumage (20°C et 30°C) ainsi qu'une méthode fumage par voie électrostatique. De plus, l'effet de la congélation de la matière première pendant 30 jours à -20°C a été suivi ainsi que l'effet d'un entreposage à l'état congelé du produit fumé. Le saumon sauvage s'est révélé plus sensible que le poisson d'élevage à une agrégation des protéines et à une perte des propriétés liantes (eau et lipides) en raison de la congélation de la matière première ou du mode de fumage.