

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 27 – Septembre 2004

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

Notice n° : 2004-2787


Saumurage de filets de cabillaud : influence sur les propriétés sensorielles et sur l'appréciation par les consommateurs

Brining of cod fillets : influence on sensory properties and consumer liking

Esaiassen M.*, Østli J., Elvevoll E.O., Joensen S., Prytz K., and Richardsen R.

* Norwegian College of Fishery Science, IMAB, University of Tromsø, N-9291 Tromsø, Norway ; Tél : +47.776.460000-44478 ; Fax : +47.776.45110 ; E-mail : margrethee@nfh.uit.no

Food Quality and Preference, 2004, 15 (5), p. 421-428 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Résumé

Le but de cette étude est d'examiner comment le saumurage de filets de cabillaud peut affecter les propriétés sensorielles et l'appréciation par les consommateurs. Des filets de cabillaud frais ou congelés/décongelés sont traités avec une saumure composée de sel, phosphates, ascorbate de sodium et glucose dans un malaxeur sous vide. Les évaluations sensorielles montrent que l'intensité de l'odeur et du goût de cabillaud, du caractère brillant, juteux, friable et de la blancheur des produits saumurés est plus élevée que pour les produits non saumurés.

L'appréciation est évaluée par des consommateurs ayant testé le produit à domicile : les filets saumurés sont préférés aux filets non saumurés. La confrontation de ces résultats avec les données sensorielles descriptives indique fortement que les préférences des consommateurs sont déterminées par le goût plus prononcé de cabillaud, le caractère plus brillant, plus juteux, plus friable et plus blanc, ainsi que par le goût moins prononcé de « vieux / rassis ».