

# BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 28 – Décembre 2004

Thème : 2 – Transformation      Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2004-2843

## **Réduction de l'amertume du muscle brun de thon listao (*Euthynnus pelamis*) à l'aide de *Lactobacillus casei* sous espèce *casei* ATCC 393**

Reducing the bitterness of tuna (*Euthynnus pelamis*) dark meat with *Lactobacillus casei* subsp. *casei* ATCC 393

**Bertoldi F.C.\*, Sant'Anna E.S., and Beirao L.H.**

\* Departamento de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, Universidad Federal de Santa Catarina, Rod. Admar Gonzaga 1346, CEP 88034-001, Itacorubi, Florianopolis, Santa Catarina, Brésil ; Tél : ++55.48.331.53.72 ; Fax : ++55.48.331.99.43 ; E-mail : fabianobertoldi@hotmail.com

Food Technology and Biotechnology, 2004, 42 (1), p. 41-45 - *Texte en Anglais*

### ● Résumé

Lors du procédé d'appertisation du thon, des quantités considérables de muscles bruns du thon sont écartées du fait de leur amertume et utilisées en alimentation animale. La fermentation avec *Lactobacillus casei* sous espèce *casei* ATCC393 est utilisée en tant qu'alternative pour réduire ce goût amer. Des échantillons sont préparés, conditionnés sous vide et ensuite entreposés à -18°C. Le muscle brun congelé est utilisé immédiatement après décongélation et l'expérience est effectuée avec 2 et 4% de sel additionné de 2 et 4 % de glucose, respectivement.

Le muscle brun du thon est inoculé avec *Lactobacillus* (LAB) et mis à fermenter à 10°C pendant 30 jours. La périodicité de fermentation est surveillée par des analyses microbiologiques et chimiques jusqu'à ce qu'une diminution du pH soit observée du fait de la prédominance des LAB. L'analyse sensorielle, par un test de comparaison multiple, est effectuée sur des pâtes fermentées de muscles bruns de thon et elle démontre une différence significative par comparaison avec une pâte-témoin, indiquant la réduction du goût amer.