

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° : 2004-2844

Fractionnement et propriétés des protéines sarcoplasmiques de la sardinelle indienne (*Sardinella longiceps*) : influence sur la gélation thermique de la chair ayant subi un lavage (*surimi*)

Fractionation and properties of sarcoplasmic proteins from oil sardine (*Sardinella longiceps*) : influence on the thermal gelation behavior of washed meat

Karthikeyan M., Mathew S., Shamasundar B.A., and Prakash V.*

* Department of Protein Chemistry and Technology, Central Food Technology Research Institute, Mysore 570 013, Inde ; E-mail : prakash@cftri.com

Journal of Food Science, 2004, 69 (3), p. 79-84 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Après précipitation au sulfate d'ammonium, 5 fractions de protéines sarcoplasmiques sont analysées. Le profil de gélification de muscle de sardine en présence des différentes fractions est déterminé par étude d'écoulement. La fraction 5 semble augmenter la résistance du gel à la déformation.