

## **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° : 2004-2845

### **Propriétés gélifiantes du surimi de tambour brésilien produit par solubilisation acide ou alcaline**

Gelling properties of Atlantic croaker surimi processed by acid or alkaline solubilization

**Perez-Mateos M., Amato P.M.,\* and Lanier T.C.**

\* North Carolina State University, Department of Food Science, Raleigh, NC 27695-7624, USA ; E-mail : pmafs@unity.ncsu.edu

Journal of Food Science, 2004, 69 (4), p. 328-333 - *Texte en Anglais*

### **● Référence bibliographique enrichie**

Les propriétés de texture des gels de surimi de tambour brésilien obtenus par précipitation isoélectrique, à la suite d'une solubilisation acide (AC) ou alcaline (AL), sont comparées avec celles d'un témoin de surimi ayant subi le lavage traditionnel (CW). Les forces des gels sont dans l'ordre AL>AC>CW.