

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° : **2004-2847**

Autolyse des protéines du poisson non salé soumises à des pressions

Autolysis of unsalted fish protein under pressurization

Okazaki T.,* Shigeta Y., Aoyama Y., and Namba K.

* Hiroshima Prefectural Food Technology Research Center, Hiroshima 732-0816, Japan ; Tél : +81.822.51.7431 ; Fax : +81-822.51.6087 ; E-mail : okazaki@syokuhin-kg.pref.hiroshima.jp

Fisheries Science, 2003, 69 (6), p. 1257-1262 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Cette technique d'autolyse, par utilisation de la pression et de la température, peut produire un extrait de bonne qualité, semblable à la sauce de poisson, sans addition de sel, à l'issue d'un temps extrêmement court.