

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 28 – Décembre 2004

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

Notice n° : 2004-2880

Les modifications des lipides et des protéines durant le stockage de la pulpe de maquereau (*Scomber scombrus*) aux températures de -2°C et -10°C

Changes in lipids and proteins during storage of minced mackerel (*Scomber scombrus*) at -2°C and -10°C temperature

Mozuraityte R.*, Storrø I., and Rustad T.

* Department of Biotechnology, NTNU, Norway ; Tél : +47.73.59.40.70 ; Fax : +47.73.59.33.37 ; E-mail : revilija.mozuraityte@biotech.ntnu.no

Proceedings of the 34th WEFTA Meeting, Lübeck, Germany, 2004, ISBN 3-00-013931-1, p. 102-105 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

L'article constitue une synthèse des effets connus à ce jour, confirmant une interaction importante entre les lipides oxydés et les protéines. La réfrigération freine l'oxydation protéique mais augmente le temps de contact entre les substances réactives, induisant des modifications des protéines. Un stockage à -2°C augmente la force de gel : dénaturation due au froid, et effet de l'interaction lipides protéine. Il apparaît difficile de faire une séparation de ces deux effets.