

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : **30 – Juin 2005**

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

Notice n° : **2005-3043**

Effet des agents cryoprotecteurs sur les propriétés physiques de la truite restructurée durant l'entreposage à l'état congelé

Cryoprotectants affect physical properties of restructured trout during frozen storage

Jittinandana S., Kenney P.B.*, and Slider S.D.

* Animal and Veterinary Sciences, West Virginia University, Morgantown Wv 26506 ; E-mail :
bkenney@wvu.edu

Journal of Food Science, 2005, 70 (1), p. C35-C42 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Le tréhalose, le lactate de sodium, les mélanges saccharose/sorbitol et tréhalose/sorbitol sont testés pour leurs effets sur les pertes d'eau à la d'congélation et la texture des produits restructurés à base de truite. L'objectif est de trouver un agent cryoprotecteur qui donne au produit traité un goût le moins sucré possible.