

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 38 – Juin 2007

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

Notice n° : 2007-3954

Conséquences d'une séparation de phase par filtration au lieu d'une centrifugation, sur le rendement en protéines et la qualité du gel pendant le processus de solubilisation alcaline - différentes méthodes de fabrication du surimi

Study of how phase separation by filtration instead of centrifugation affects protein yield and gel quality during an alkaline solubilisation process - different surimi-processing methods

Nolsøe H. *, Imer S., and Hultin H.O.

* Faroese Fisheries Laboratory, PO Box 3051, FO 110 Torshavn, Faroe Islands ; Fax : +298.353901 ; E-mail : helgino@frs.fo

International Journal of Food Science and Technology, 2007, 42, p. 139-147 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

La filtration et la centrifugation pour séparer les protéines fonctionnelles à partir d'un procédé de solubilisation alcaline sont étudiées. L'influence de la méthode de séparation sur le rendement et la qualité de gel du surimi produit à partir de protéine isolée est étudiée. La méthode de séparation affecte beaucoup le rendement et la qualité du surimi.