

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **39 – Septembre 2007**

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

Notice n° : **2007-4047**


Les modifications des propriétés de texture et de rhéologie des gels de protéines musculaires de tilapia produits par haute pression et par maturation

Changes in textural and rheological properties of gels from tilapia muscle proteins induced by high pressure and setting

Hwang J.S., Lai K.M., and Hsu K.C.*

* Department of Health Diet and Restaurant Management, Chung Shan Medical University, No.110, Sec. 1, Chien-Kuo N. Rd., Taichung 402, Taiwan, ROC ; Tél : +886.4.24730022x11836 ; Fax : +886.4.23248188 ; E-mail : kchsu@csmu.edu.tw

Food Chemistry, 2007, 104 (2), p. 746-753 - *Texte en Anglais*

 **à commander à** : la revue ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Cette étude porte sur l'effet de la maturation (50°C) et/ou des hautes pressions (200 MPa) sur les propriétés gélifiantes d'une pâte de chair hachée de tilapia ajustée à 80 % d'eau et additionnée de 2,5 % de NaCl. Suivant les conditions expérimentales (maturation seule, pressurisation seule, maturation avant pressurisation, pressurisation avant maturation, maturation durant la pressurisation), différents types de gels ont pu être obtenus.