

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 40 – Décembre 2007

Thème : 2 – Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2007-4160


Effet du sel sur les modifications physiques et chimiques de filet de saumon (*O. gorbuscha*) induites par la chaleur

*Salt effect on heat-induced physical and chemical changes of salmon fillet (*O. gorbuscha*)*

Kong F., Oliveira A.*, Tang J., Rasco B., and Crapo C.

* Fishery Industrial Technology Center, University of Alaska Fairbanks, Kodiak, AK 99615-7401, United States ; Tél : +1.509.335.2140 ; Fax : +1.509.335.4815 ; E-mail : ffamo@uaf.edu

Food Chemistry, 2008-02-01, 106 (3), p. 957-966 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Les résultats de l'étude sur l'influence du sel sur les modifications de qualité du saumon dans une conserve de type commerciale sont les suivants : réduction de la perte de poids à la cuisson, raccourcissement des fibres musculaires, couleur légèrement plus foncée, et pas d'effets significatifs sur la thiamine (vit. B1), l'oxydation lipidique, le profil des acides gras polyinsaturés.