

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 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2007-4167

Développement d'un produit nouveau, fermenté et séché à base de lieu noir et de saumon

Development of a novel, fermented and dried saithe and salmon product

Nordvi B.*, Egelandstal B., Langsrud Ø., Ofstad R., and Slinde E.

* TINE BA, Centre for Research and Development, P.O. Box 7, Kalbakken, N-0902 Oslo, Norway ; Tél : +47.22938800 ;

Fax : +47.22938599 ; E-mail : berit.nordvi@tine.no

Innovative Food Science and Emerging Technologies, 2007, n° 8, p. 163-171 - *Texte en Anglais*

à commander à : la revue ou à l'INIST

● Résumé

Les auteurs de cette étude ont souhaité créer un produit de type salami, riche en acides gras polyinsaturés oméga-3. Pour cela, ils ont utilisé plusieurs combinaisons de saumon et de lieu noir de manière à faire varier la teneur en matières grasses et en protéines du produit final.

Les mélanges, avec ou sans ingrédients à base de protéines laitières, ont été fermentés avec des *Lactobacillus sakei*, selon la technique nordique de fabrication des saucisses sèches fermentées. L'objectif était de réussir à immobiliser l'huile de poisson dans un produit à base de saumon, tranchable et ferme, bon pour la santé.

Comme les huiles marines sont liquides même à des basses températures, il a fallu arriver à une teneur en protéines au moins 2,4 fois plus élevée que la teneur en matières grasses, pour obtenir un produit tranchable et acceptable.

Le produit contenant uniquement 50 % de saumon et 50 % de lieu noir (7,5 % de gras à la mise en œuvre) présente des particules de gras moins nombreuses et plus grosses que le produit contenant également des protéines de lait.

Sa conservation est assurée par une activité de l'eau inférieure à 0,9 et un pH inférieur à 5,5. Un jury de 63 consommateurs a donné une évaluation positive de ce nouveau type de salami de poisson.