

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **S1 – Décembre 2008**

Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 6 Coproduits**

Thème n° spécial : **4 - Produits de la mer : de la source au produit mis en marché**

Sous-thème n° spécial : **4 - 1 Propephealth**

Notice n° : **2008-091S**

Solubilité et viscosité des protéines de hareng commun (*Clupea harengus*) influencées par la congélation et le stockage à l'état congelé

*Solubility and viscosity of herring (*Clupea harengus*) proteins as affected by freezing and frozen storage*

Geirsdottir M.*, Hlynisdottir H., Thorkeisson G. and Sigurgisladottir S.

* Matis Food Research, Skulagata 4, IS-101 Reykjavik, Iceland ; E-mail : mg@matis.is

Journal of Food Science, 2007, 72 (7), p. C376-C380 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

La viscosité à pH 2,7 augmente après trois mois de stockage à -24°C. Par contre, à pH 11, elle augmente après 1 semaine de stockage congelé mais n'évolue plus ensuite de façon significative.

Ces changements de solubilité et de viscosité indiquent une dégradation des protéines de hareng durant la congélation et le stockage à l'état congelé, entraînant des modifications des propriétés fonctionnelles et de structure. Il est de ce fait recommandé de ne pas utiliser de matière congelée depuis plus de 3 mois pour la récupération et l'isolement de protéines.