

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° : **2008-099S**

Dessalage d'un jus de cuisson de moules par électrodialyse : effet sur le profil aromatique

Desalination of mussel cooking juices by electro dialysis: effect on the aroma profile

Cros S.*, Lignot B., Bourseau P., Jaouen P. and C. P.

* Université de Bretagne Sud, centre de Recherche, Laboratoire Polymbres et Procédés, BP 92116, 56321 Lorient cedex, France ; Tél. +33(2)97.87.45.87 ; Fax +33(2)97.87.45.88 ; E-mail : severine.cros@univ-ubs.fr

Journal of Food Engineering, 2005, 69 p. 425-436 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Cette étude a évalué l'impact du dessalage par l'électrodialyse sur la qualité aromatique d'un jus de cuisson de moules.

Les résultats montrent que la concentration en sel peut être diminuée de 20 à 2,8 g/l sans modification du profil aromatique. Au delà, des modifications sensorielles sont observées. Le procédé permet donc une réduction de 85 % des sels contenus dans le jus de cuisson.