

# 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 – 4 Innovation produits**

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

Sous-thème n° spécial : **4 -4 Consumerproducts**

Notice n° : **2008-139S**

## **Contenu en taurine des filets/portions de poissons crus et transformés**

*Taurine content of raw and processed fish fillets/portions*

**Gormley T.R.\*, Neumann T. and Fagan J.D.**

\* Ashtown Food Research Centre, Teagasc, Dublin 15, Ireland ; E-mail : ronan.gormley@teagasc.ie

*European Food Research and Technology, 2006, 225 (5-6), p. 837-842 - Texte en Anglais*

**📄 à commander à : l'éditeur ou à l'INIST**

### ● **Résumé**

Les teneurs en taurine trouvées dans les poisson vendus en GMS étaient de 146 mg/100 g de poids frais pour la plie commune, de 108 mg/100 g pour le cabillaud, de 78 mg/100 g pour le maquereau commun et de 60 mg/100 g pour le saumon d'élevage. Quatorze autres espèces « sous utilisées » ont été analysées et montraient des teneurs variables en taurine allant de 6 à 176 mg/100 g.

Des essais d'enrichissement en taurine (800 mg/100 g) ont été réalisés par marinage sous vide sur des cubes de thon et par injection sur des tranches de saumon, à partir d'une solution de taurine et de tripolyphosphate de sodium. La taurine ajoutée a bien été conservée durant le procédé de transformation des cubes de thon et n'a pas affecté l'acceptabilité sensorielle des échantillons. En ce qui concerne les modes de cuisson, la rétention de la taurine était la plus importante dans les cubes de thon cuits au grill (par rapport aux micro-ondes et à la vapeur).