

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° : **2008-142S**

Effet technologique de l'addition de fibre alimentaire antioxydante de raisin rouge à des pulpes de muscle de poisson

Technological effect of red grape antioxidant dietary fibre added to minced fish muscle

Sánchez-Alonso I.* and Borderías A.J.

* Instituto del Frio (CSIC), José Antonio Novais 10, 28040 Madrid, Spain ; Tél.: +34.915.492300 ; Fax : +34.915.493627 ;

E-mail : isblsa@hotmail.com

International Journal of Food Science and Technology, 2008, 43 (6), p. 1009-1018 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

L'effet antioxydant d'une fibre de raisin a été étudié à des concentrations de 2 % et 4 % sur des pulpes de muscle de chinchard, durant un entreposage à l'état congelé (-20°C) pendant 6 mois.

La solubilité des protéines, la rétention de l'eau, la couleur, les propriétés mécaniques, l'oxydation des lipides et les caractéristiques sensorielles ont été analysées après la préparation des échantillons, durant et après le stockage congelé.

Les résultats chimiques, physiques et sensoriels (avec 2 % de fibres) étaient positifs, suggérant l'intérêt de cette fibre de raisin comme ingrédient technologique pour les pulpes congelées.