

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° : **2008-146S**

Effet de fibres de blé sur des gels de muscle de poisson stocké à l'état congelé

Effect of wheat fibre in frozen stored fish muscular gels

Sanchez-Alonso I., Haji-Maleki R. and Borderias A.J.*

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

E-mail : jborderias@if.csic.es

European Food Research and Technology, 2006, 223 (4), p. 571-576 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'effet technologique d'une fibre de blé a été étudié sur des gels de surimi. Des fibres de différentes tailles ont été ajoutées à 3 % et à 6 %.

L'observation sous microscope électronique a révélé une distribution hétérogène des fibres ajoutées dans le gel. Ceci induit la formation de réseaux de protéines non homogènes, associée à une diminution de l'élasticité, de la force du gel, de sa cohésion et de sa capacité de rétention de l'eau.

Des différences de texture ont été trouvées par analyse sensorielle. Les fibres de taille plus importantes semblaient protéger le surimi durant la congélation de la perte de force du gel et du durcissement.