

# 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° : **2008-147S**

## **Une fibre de blé comme ingrédient fonctionnel dans les produits de poisson restructurés**

*Wheat fibre as a functional ingredient in restructured fish products*

**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

*Food Chemistry*, 2006, 100 (3), p. 1037-1043 · *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

Une fibre de blé avec deux tailles de particules (80 µm et 250 µm) a été ajoutée à 3 % et à 6 % dans des pulpes de muscles de merlu commun et de chinchard stockées à l'état congelé. Sur certains échantillons, de l'eau a également été ajoutée afin de maintenir leur humidité originelle.

L'utilisation de fibres augmente la capacité de rétention de l'eau uniquement si aucune addition d'eau n'a été effectuée. Les produits restructurés obtenus sont plus blancs, et moins rigides et cohésifs. Les produits contenant 3 % de fibres ont été bien classés par le jury sensoriel, contrairement aux produits contenant 6 % de fibres. L'effet des fibres comme agent de stabilisation des protéines et des lipides n'était pas apparent, notamment aucun effet cryoprotecteur ou anti-oxydant des protéines n'a été observé.