

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 41 – Mars 2008

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2008-4243

Modifications de la capacité de rétention, de la distribution en eau et de la microstructure pendant le stockage réfrigéré du saumon fumé

Changes in liquid-holding capacity, water distribution and microstructure during chill storage smoked salmon

Loje H.*, Jensen K.N., Hyldig G., Nielsen H.H. and Nielsen J.

* Technical University of Denmark (DTU), Danish Institute for Fisheries Research, Department of Seafood Research, DTU Søtofts Plads Building 221, DK-2800 Kgs. Lyngby, Denmark ; E-mail: hal@difres.dk

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2007, 87, p. 2684-2691 - *Texte en Anglais*

● **Référence bibliographique enrichie**

Durant les dernière années, des défauts de qualité du saumon fumé ont été observés et rapportés : perte de liquide, texture molle... L'objectif de cette étude était d'étudier l'influence de la matière première et du stockage réfrigéré sur la qualité du saumon fumé à froid. Les résultats ont montré que la capacité de rétention, influençant la texture du produit et les pertes de liquides, diminue lors du stockage à l'état réfrigéré après fumage. Cette capacité est également inversement proportionnelle à la taille du filet. La composition de la matière première, le salage, le fumage et le stockage influencent la microstructure du saumon fumé et ainsi sa qualité.