

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° : 2008-4244

Modifications physico-chimiques et texturales dans le saumon (*Salmo salar*) traité avec des arômes commerciaux de fumée liquide

*Textural and physicochemical changes in salmon (*Salmo salar*) treated with commercial liquid smoke flavourings*

Martinez O., Salmeron J., Guillen M.D. and Casas C. *

* Departamento de Farmacia, Nutricion, Tecnologia y Produccion Animal, Area de Nutricion y Bromatologia, Facultad de Farmacia, Universidad del Pais Vasco (UPV), 01006 Vitoria, Spain ; Tél.: +34.945.01.30.78 ; Fax: +34.945.01.30.14. ; E-mail : knpcavac@vc.ehu.es

Food Chemistry, 2007, 100 (2), p. 498-503 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Ce travail porte sur l'analyse texturale et physico-chimique de filets de saumon (*Salmo salar*) ayant été salés puis immergés dans de la fumée liquide (2 extraits sont employés) pendant 30 secondes. Les filets sont emballés sous-vide et stockés à +2°C, puis analysés à 15, 30 et 45 jours.

Les deux extraits de fumée liquide entraînent des modification physico-chimiques et texturales de la chair de saumon plus ou moins accentuées selon les produits.