

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 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2008-4255

Effet de la transglutaminase et des carraghénanes sur des produits restructurés à base de poisson contenant des fibres alimentaires

Effect of transglutaminase and carrageenan on restructured fish products containing dietary fibres

Cardoso C., Mendes R*. and Nunes M.L.

* Instituto Nacional de Investigaçao Agraria e das Pescas, INIAP/IPIMAR, Avenida de Brasilia, 1449-006, Lisboa, Portugal ; Fax : +351.21.301.5948 ; E-mail : rogerio@ipimar.pt

International Journal of Food Science and Technology, 2007, 42 (11), p. 1257-1264 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

L'ajout de transglutaminase bactérienne améliore les propriétés texturales des produits à base de pulpe de merlu blanc, notamment à partir de 0,1 %. En revanche, l'addition de 4 % de fibres alimentaires et de carraghénanes à hauteur de 2 % a tendance à renforcer la dureté des produits.

Au niveau de la couleur, des teneurs élevées en carraghénanes rendent les produits légèrement plus rouges (avec les fibres de pois et de chicorée) ou légèrement plus jaunes (avec la fibre de pois seule).