

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° : 2008-4257

Protection anti-oxydante de marc de raisin blanc sur des produits de poisson restructurés durant le stockage à l'état congelé


Antioxidant protection of white grape pomace on restructured fish products during frozen storage

Sanchez-Alonso I.*, Jimenez-Escrig A., Saura-Calixto F. and Borderias A.J.

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

E-mail : isblsa@hotmail.com

LWT - Food Science and Technology, 2008, 41 (1), 0023-6438 p. 42-50 - *Texte en Anglais*

 **à commander à** : la revue ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

La capacité anti-oxydante de fibres obtenues à partir de marc de raisin blanc (*Vitis vinifera*) a été déterminée sur des pulpes de muscle de chinchard (*Trachurus trachurus*) durant un stockage à l'état congelé (à -20°C pendant 6 mois). Le marc de raisin est un co-produit de la production du vin, riche en fibres et en composés polyphénoliques.

L'ajout de ces fibres retarde l'oxydation des lipides. Cet effet est accentué lorsque le produit est emballé sous vide.

Remarque : Cette notice complète la publication de référence 2007-3856 des mêmes auteurs (Bibliomer n° 37 - Mars 2007, p. 9).