

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : **42 – Juin 2008**

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

Notice n° : **2008-4336**


## **Effets des hautes pressions sur la qualité et la conservation des filets de dorade coryphène (*Coryphaena hippurus*) fumés à froid**

*High pressure effects on the quality and preservation of cold-smoked dolphinfish (*Coryphaena hippurus*) filets*

**Gomez-Estaca, J.\* , Gomez-Guillen M.C. and Montero P.**

\* Departamento de Ciencia y Tecnología de Carnes y Pescados, Instituto del Frío (C.S.I.C.), Jose' Antonio Novais 10, 28040 Madrid, Spain ; Tél.: +34.915.492300 ; Fax: +34.915.493627.; E-mail : jgomez@if.csic.es

*Food Chemistry*, **2007-06-15**, 102 (4), p. 1250-1259 - *Texte en Anglais*

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

### ● **Résumé**

Des filets de dorade coryphène sont prélevés, salés, fumés à froid, conditionnés sous vide dans des sachets flexibles, puis soumis à des pressions de 200, 300 et 400 MPa, à 20°C pendant 15 min. L'évolution des caractéristiques des filets au cours d'un stockage à 5 °C a été étudiée. Les meilleures caractéristiques sensorielles sont obtenues avec un traitement à 300 Mpa. Au cours du stockage, la capacité de rétention d'eau, la résistance au cisaillement, l'oxydation lipidique et la couleur sont stables. Les hautes pressions appliquées ne prolongent pas la durée de vie du produit. La croissance microbienne est déjà retardée par le salage et le fumage.