

# 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° : **2008-4340**

## **Effets de différents procédés de congélation sur la microstructure des filets de saumons Atlantique (*Salmo salar*)**

*Effect of different freezing processes on the microstructure of Atlantic salmon (*Salmo salar*) filets*

**Alizadeh E., Chapleau N., Lamballerie M.d. and Le Bail A.**

\* ENITIAA, GEPEA (UMR CNRS 6144), BP 82225, 44322 Nantes Cedex 3, France ; E-mail : anton@enitiaa-nantes

***Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 2007, 8 (4), p. 493-499 - Texte en Anglais**

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

### ● **Résumé**

La microstructure de filets de saumons traités par congélation sous pression variable (200 MPa, -18°C ou 100 MPa, -10°C) et par congélation à air forcé (-30°C, 1 m/s ou 4 m/s) et stockés à -20°C pendant 6 mois a été étudiée. Des différences significatives dans la taille des cristaux de glace sont observées avec les deux procédés.

La congélation sous pression à 200 Mpa est préférable aux procédés de congélations traditionnels pour la formation de cristaux de glace petits et réguliers, et peut convenir pour obtenir des produits de bonne qualité au bout de plus de trois mois de stockage. Pour les périodes de stockage plus longues, un traitement à 100 MPa paraît suffisant pour obtenir la stabilité des cristaux de glace.