

## 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° : **2008-4342**

### **Propriétés physiques des protéines de poisson cuites par chauffage ohmique avec des additifs à base d'amidon ou de protéines**

*Physical properties of fish proteins cooked with starches or protein additives under ohmic heating*

**Panida-Pongvirat C. and Park J.W.**

\* Oregon State University, Seafood Research and Education Center, 2001 Marine Drive #253, Astoria, OR 97103 ; Tél. : 503.325.4531; FAX : 503.325.2753 ; E-mail : Jae.Park@oregonstate.edu

*Journal of Food Quality*, 2007, 30 (5), p. 783-796 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

La texture, la couleur et la microstructure de gels de surimi sont étudiés pour déterminer les interactions des protéines de poisson avec de l'amidon (blé et pomme de terre) et d'autres protéines ajoutées, au cours d'un traitement par chauffage ohmique qui simule une cuisson rapide. Les propriétés des gels sont modifiées à la fois par le type d'additif, et par la méthode de cuisson.

L'ajout de protéines non marines permet d'obtenir des gels aux propriétés texturales meilleures ou équivalentes, mais aurait un léger effet négatif sur la couleur.