

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° : **2008-4343**

Application du chauffage ohmique pour améliorer la qualité du saumon salé séché

Application of ohmic heating for improving the quality of salted dried salmon

Matsubara H., Tanaka J., Narita S. and Seki N.

* Aomori Prefectural Local Foods Research Center, Hachinohe, Aomori 031-0831

Nippon Suisan Gakkaishi, 2007, 73 (3), p. 470-477 - *Texte en Japonais*

o Référence bibliographique enrichie

Pour améliorer la qualité de la chair salée/séchée de saumons mâles adultes, une étape de chauffage ohmique est ajoutée à un procédé traditionnel. Le traitement optimal à 45°C pendant 5 min, appliqué avant le salage, diminue de façon marquée les attributs de texture comme la fermeté et la cohésion de la chair de saumon salée (muscle détaché au niveau du tissu conjonctif).

Bien que le chauffage ohmique diminue de façon significative la quantité de protéines solubles dans le sel, la solubilité des protéines dans l'eau reste constante.