

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 – 4 Innovation produits**

Notice n° : **2008-4357**

Développement d'une saucisse de poisson allégée et bonne pour la santé, contenant une fibre alimentaire

Development of a healthy low-fat fish sausage containing dietary fibre

Cardoso C., Mendes R. and Nunes M.L.

International Journal of Food Science and Technology, 2008, 43, p. 276-283 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

À partir d'une recette traditionnelle de saucisse type Francfort, les auteurs opèrent 3 séries de changements : incorporation de 3 % de fibre de pois, remplacement à 0, 50 ou 100 % du maigre de porc par de la chair de merlu blanc, substitution du gras de porc par un mélange de fibre de chicorée et de chair de merlu blanc en 3 proportions différentes. Au final, ils obtiennent un produit blanc mais de texture acceptable, combinant un apport élevé en fibres végétales, un apport réduit en lipides et les caractères nutritionnels intéressants du poisson.