

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 44 – Décembre 2008

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de conservation

Notice n° : 2008-4563

Amélioration de la couleur de filets de carpe (*Cyprinus carpio*) par le peroxyde d'hydrogène pour la production de surimi

Colour improvement of common carp (Cyprinus carpio) filets by hydrogen peroxide for surimi production
Source

Jafarpour A., Sherkat F., Leonard B. and Gorczyca E.M.*

* RMIT University, School of Applied Sciences, Food Science, City Campus, GPO Box 2476 V Melbourne, Vic. 3001, Australia ; Fax : +61.3.9925.5241 ; E-mail : l.gorczyca@rmit.edu.au

International Journal of Food Science and Technology, 2008, 43 (9), 9 p. 1602-1609 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

La couleur préférentielle du consommateur pour le surimi est le blanc, mais celui préparé à partir de carpe est légèrement rose. L'article présente une étude des effets de l'injection d'une solution de peroxyde d'hydrogène H₂O₂ (1-3 % v/v), avec ou sans sodium triphosphate (STP ; 1-2 % w/v), mélangée à un bain de carbonate de sodium (pH final de 4,4 à 10,1), sur la couleur, la texture et la capacité de rétention d'eau, de filets de carpe commune (*Cyprinus carpio*) destinés à la préparation de surimi.

En conclusion, l'injection ou le trempage dans une solution de 3 % d'H₂O₂ à un pH initial de 10,5 sans ajout de triphosphate de sodium a donné de meilleurs résultats.

N.B. L'utilisation d'H₂O₂ n'est pas autorisée en France dans ce type de produit.