

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 45 – Mars 2009

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

Notice n° : 2009-4661


Effet des méthodes de décongélation sur la qualité des anguilles (*Anguilla anguilla*)

*The effect of thawing methods on the quality of eels (*Anguilla anguilla*)*

Ersoy* B., Aksan E. and Özeren A.

* Department of Fishing and Fish Processing Technology, Faculty of Fisheries, University of Mustafa Kemal, Hatay, Turkey ; Tél.: +90.326.6141693 ; Fax : +90.326.6141877 ; E-mail : beyzaersoy@gmail.com

Food Chemistry, 2008, 111 (2), 0308-8146 p. 377-380 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Différentes méthodes de décongélation de l'anguille ont été testées : réfrigération, eau, air à température ambiante et micro ondes. La décongélation à l'eau donne de très bons résultats : absence de salmonelle, teneur en coliformes et moisissures < 1 ufc/g. Cette méthode est économique et permet de prévenir la perte de poids par lessivage. Afin de limiter les pertes en nutriments les anguilles peuvent être emballées en sac de polyéthylène.