

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° : 2009-4665

Effet du fumage sur la composition chimique et sur la conservation de deux espèces de carpes

Effect of smoking on the chemical composition and the shelf life of a two carp species

Mestiri* F., Ben Romdhane M.S. and Sadok S.

* Institut National des Sciences Agronomiques, 1002 Tunis, Tunisie ; GIPP, 37 rue du Niger, 1002 Tunis, Tunisie ; E-mail : fmestiri@planet.tn

Science des Aliments, 2007, 27 (6), p. 455-470

● Référence bibliographique enrichie

Le fumage à chaud est testé comme procédé de valorisation de la carpe commune *Cyprinus carpio* et de la carpe herbivore *Ctenopharyngodon idella*. Les rendements après éviscération, filetage, fumage et parage sont très faibles (24 à 31 % du poids initial).

La composition chimique des deux espèces a été modifiée par le procédé (par rapport à la matière sèche : diminution de la teneur en protéines et augmentation des lipides).

L'analyse sensorielle montre que le produit est bien accepté par les dégustateurs. Les résultats des analyses physicochimiques et microbiologiques indiquent que le fumage permet de prolonger la date limite de conservation qui pourrait être de trois semaines pour les deux espèces de carpes fumées.