

# 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 – 6 Coproduits

Notice n° : 2009-4677


## **L'irradiation par les ultraviolets améliore la force du gel de la gélatine de poisson**

*Ultraviolet irradiation improves gel strength of fish gelatin*

**Bhat R. and Karim\* A.A.**

\* Food Biopolymer Research Group, Food Technology Division, School of Industrial Technology, Universiti Sains Malaysia, 11800 Penang, Minden, Malaysia ; Tél.: +60.46532268 ; Fax : +60.46573678 ; E-mail : akarim@usm.my, biomatsci2@yahoo.com

*Food Chemistry*, 2009, 113 (4), p. 1160-1164 - *Texte en Anglais*

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

### **o Référence bibliographique enrichie**

Des études préliminaires ont été entreprises pour examiner l'impact d'irradiation (UV) ultra-violette sur la force du gel, la viscosité et les propriétés thermiques d'un échantillon de gélatine de poisson. Dans les échantillons traités, une amélioration significative de la force du gel, une réduction marquée de la viscosité, et des changements significatifs de la température de fusion sont notés.

**N.B.** Ce procédé n'est pas actuellement autorisé en France : les UV sont autorisés uniquement dans l'eau.