

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 46 – Juin 2009

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

Notice n° : 2009-4759

### **La technologie des hautes pressions comme outil pour obtenir du carpaccio de qualité et du succédané de carpaccio à partir de poisson**

*High pressure technology as a tool to obtain high quality carpaccio and carpaccio-like products from fish*

**Gómez-Estaca J., López-Caballero\* M.E., Gómez-Guillén M.C., López de Lacey A. and Montero P.**

\* Instituto del Frío (CSIC), José Antonio Novais 10, 28040 Madrid, Spain ; Tél.: +34.91.5445607 ; Fax : +34.91.5493627 ;

E-mail : mlopez@if.csic.es

*Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 2009, 10 (2), p. 148-154 - *Texte en Anglais*

**à commander à** : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

#### ● Résumé

Les consommateurs apprécient les produits faiblement transformés comme le carpaccio de poisson. Les qualités physicochimiques et sensorielles du saumon, du thon et de la morue dessalée, finement tranchés en carpaccio et soumis à un traitement par pression continue (15 min à 200, 250 ou 300Mpa) ou par pression pulsée (3 fois 5 min, 200-250, ou 300 Mpa), ont été étudiées.

L'action de la pression sur le saumon et le thon améliore la résistance au cisaillement des tranches, mais modifie les propriétés de liaison des lipides et la couleur. Malgré ces modifications des qualités sensorielles, le panel de consommateur a accordé de bons scores d'acceptabilité à ces produits. Le carpaccio de morue dessalée est plus stable sous la pression et l'analyse sensorielle montre que les attributs des produits crus sont conservés quel que soit le traitement.

Les hautes pressions sont un procédé efficace pour obtenir des produits de qualité. Il permet de garantir l'absence de parasites vivants, améliorent la qualité microbologique et la durée de vie, et confèrent aux produits des qualités organoleptiques acceptables.