

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° : 2009-4760

Effets de la cuisson sous vide sur les propriétés physico-chimiques de filets de dorade royale (*Sparus aurata*)

*Effects of Vacuum Cooking (Cook-Vide) on the Physical-Chemical Properties of Sea Bream Fillets (*Sparus aurata*)*

Andres-Bello A., Garcia-Segovia P. and Martinez-Monzo* J.

* Food Engineering Institute for Development, Polytechnic University of Valencia, Camino de Vera, s/n, 46022 Valencia, Spain ; E-mail : xmartine@tal.upv.es

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2009, 18 (1), p. 79-89 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

La cuisson sous vide peut être une option pour fabriquer des aliments prêts à consommer avec de bonnes qualités organoleptiques. Cette méthode de cuisson se déroule sous des pressions inférieures à la pression atmosphérique ; de ce fait, les points d'ébullition de l'eau (du milieu et du produit) sont abaissés. En raison de la plus faible température et teneur en oxygène pendant le traitement, la cuisson sous vide présenterait des avantages, en particulier elle préserverait la couleur et la saveur des produits.

Les effets de la température de cuisson (70 à 100°C), de la durée (3 à 20 mn) et du mode de cuisson (sous vide ou sous pression atmosphérique) ont été évalués sur des filets de dorade royale. Les analyses ont porté sur les pertes de poids, la teneur en eau, en lipides, en protéines et sur la couleur.

La cuisson à la vapeur sous vide améliore l'apparence des filets, diminue les pertes de poids et n'entraîne pas de modifications significatives au niveau de la composition et de la couleur.