

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° : **2009-4761**


Effet des acides hydroxycinnamiques sur l'oxydation des lipides, les modifications des protéines et la rétention d'eau de la pulpe de muscle blanc du chinchard congelé

Effect of hydroxycinnamic acids on lipid oxidation and protein changes as well as water holding capacity in frozen minced horse mackerel white muscle

Medina* I., González M.J., Iglesias J.o. and Hedges N.D.

* Instituto de Investigaciones Marinas del CSIC, Eduardo Cabello 6, E-36208 Vigo, Pontevedra, Spain ; Tél.: +34.986.231930 ; Fax : +34.986.292762 ; E-mail address: medina@iim.csic.es

Food Chemistry, 2009, 114 (3), p. 881-888 - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

L'influence des acides caféique, o-coumarique et férulique a été évalué sur l'oxydation des lipides de la pulpe de muscle blanc de chinchard entreposé à -18°C. Un effet très important du rapport lipides / antioxydants sur l'efficacité antioxydante a été observé.

Par contre, les antioxydants ne réduisent pas l'agrégation des protéines et n'ont pas d'effet sur les modifications de rétention d'eau. De même, aucun lien entre le degré d'oxydation des lipides et celui de l'agrégation des protéines ou des modifications de rétention d'eau n'a été mis en évidence.