

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° : 2009-4763


Modifications microbiologiques, chimiques, sensorielles, de la couleur et de la texture de filets de truite arc-en-ciel traités avec de l'acétate, du lactate, et du citrate de sodium, conservés à 4°C

Microbiological, Chemical, Sensory, Color, and Textural Changes of Rainbow Trout Fillets Treated with Sodium Acetate, Sodium Lactate, Sodium Citrate, and Stored at 4°C

Kilinc* B., Cakli S., Dincer T. and Tolasa S.

* Ege University, Fisheries Faculty, Fish Processing, Technology Department, 35100 Bornova-Izmir, Turkey ; E-mail : kilinc@mail.ege.edu.tr

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2009, 18 (1), p. 3-17 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'influence du trempage de filets de truites arc-en-ciel pendant 10 minutes dans des solutions de 2,5 % d'acétate, de lactate ou de citrate de sodium, a été évaluée par des analyses microbiologiques, chimiques, colorimétriques et sensorielles (de texture principalement).

Sur le plan microbiologique, le traitement aux acides organiques permet de prolonger la durée de conservation des produits de 3 jours (atteignant ainsi une DLC de 9 jours pour des filets conservés à 4°C). L'activité antimicrobienne des acides testés est par ordre décroissant : acétate de sodium > lactate de sodium > citrate de sodium. Le procédé n'affecte ni l'oxydation des lipides, ni la texture, ni les autres caractéristiques sensorielles des filets.

N.B. Seul le citrate de sodium est autorisé comme additif dans les filets de poisson frais. Les autres produits doivent faire l'objet d'une demande d'autorisation.