

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 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2009-4774


Utilisation des protéines extraites en milieu alcalin de coproduits de merlu blanc du Cap dans la préparation de saucisses de poisson de type Francfort

Utilization of Alkaline-Recovered Proteins from Cape Hake By-Products in the Preparation of Frankfurter-Type Fish Sausages

Pires C., Batista I., Fradinho P. and Costa S.

* National Institute of Biological Resources/Sea and Fisheries Research Laboratory (INRB, I.P./L-IPIMAR), Lisbon, Portugal ;

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2009, 18 (1), p. 170 – 190 - Doi : 10.1080/10498850802629135 - Texte en Anglais

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

● Référence bibliographique enrichie

L'influence sur les caractéristiques sensorielles de saucisses de poissons de type Francfort :

- des teneurs en protéines extraites en milieu alcalin de coproduits de merlu blanc du Cap (de 0 à 40 %), en graisses de porc, en carraghénanes, en eau,
 - de l'ajout éventuel d'huile de foie de morue,
- a été évaluée.

Suivant les résultats, deux formulations ont été retenues :

- 20 % de protéines de merlu blanc du Cap + 5 % de graisse de porc + 27,5 % d'eau avec ajout possible
 - . de 0,5 % à 1 % de carraghénanes pour augmenter la dureté des saucisses,
 - . et de 3,5 % d'huile de foie de morue pour améliorer le profil en acides gras des saucisses et obtenir des teneurs en EPA et DHA de 658 mg/100 g de saucisses,
- 20 % de protéines de merlu blanc du Cap + 17,5 % de graisse de porc + 20 % d'eau.