

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 47 – Septembre 2009

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

Notice n° : 2009-4868

### **Remplacement partiel de NaCl par KCl dans des filets de maquereau espagnol (*Scomber japonicus*) salés : effets sur l'acceptabilité sensorielle et l'oxydation des lipides**

*Partial replacement of NaCl by KCl in salted mackerel (*Scomber japonicus*) fillet products: effect on sensory acceptance and lipid oxidation*

**Park J.N., Hwang \* K.T., Kim S.B. and Kim S.Z.**

\* Seoul National University, Department of Food and Nutrition, Seoul 151742, South Korea ; Fax : +82.2.884.0305 ; E-mail : keum@snu.ac.kr

*International Journal of Food Science and Technology*, 2009, 44 (8), p. 1572-1578 - Doi : 10.1111/j.1365-2621.2008.01841.x - *Texte en Anglais*

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

#### ● Résumé

Des filets de maquereau espagnol ont été salés avec du NaCl et/ou du KCl afin de déterminer, d'une part la teneur acceptable en NaCl sur le plan sensoriel, et d'autre part si le NaCl pouvait, sans conséquence sur le goût, être partiellement remplacé par du KCl. De plus, les effets de l'acide ascorbique, du conditionnement sous vide et d'un entreposage à 2°C ou -18°C sur l'oxydation des lipides ont été étudiés sur les filets de maquereau salés.

Les résultats montrent qu'une teneur en NaCl  $\leq$  2% donne un produit convenable sur le plan sensoriel et que 50 % de NaCl peut être remplacé par du KCl avec un impact minimum sur les propriétés organoleptiques. Plus la concentration en acide ascorbique est élevée (0-0,5 %), plus l'effet antioxydant, évalué par les indices thiobarbiturique et peroxyde, est important. Il n'y a pas de différence significative au niveau de l'acidité entre les produits traités et non traités avec de l'acide ascorbique (0,25 %).

Le conditionnement sous vide combiné à un entreposage à -18°C et à un traitement avec de l'acide ascorbique (0,25 %) limite le plus efficacement l'oxydation des filets de maquereau salés. Lorsque les produits sont entreposés à 2°C, les moins oxydés sont ceux conditionnés sous vide avec acide ascorbique, suivi de ceux conditionnés sous vide sans acide ascorbique.

**N.B.** Le maquereau espagnol est pauvre en lipides, par comparaison avec le maquereau commun.