

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° : 2009-4872

Espèces alternatives de poisson pour le fumage à froid

Alternative fish species for cold-smoking process

Gomez-Guillen * M.C., Gomez-Estaca J., Gimenez B. and Montero P.

* CSIC, Instituto del Frio, Jose Antonio Novais 10, E-28040 Madrid, Spain ; Fax : +34.91.5493627 ; E-mail : jgomez@if.csic.es

International Journal of Food Science and Technology, 2009, 44 (8), p. 1525-1535 - Doi : 10.1111/j.1365-2621.2008.01762.x - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'étude vise à évaluer si la sardine, la dorade coryphène et le merlan bleu peuvent être fumés à froid et donner des produits de bonne qualité. Les produits de coryphène et de sardine fumées sont acceptables sur le plan sensoriel, avec une durée de conservation de respectivement 9 et 11 semaines, limitée par le ramollissement de la texture des poissons et le développement de saveurs amères, acides, et de défauts de flaveur. En revanche, le merlan bleu ne convient pas pour le fumage, à cause de sa texture trop molle.

N.B. La dorade coryphène et la sardine fumée à froid sont commercialisées ; ces espèces présentent un risque histaminique significatif.