

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° : 2009-4878

Etude des transferts d'eau et de sel dans des filets de sardinelles durant le salage

Study of moisture and salt transfers during salting of sardine filets

Boudhrioua * N., Djendoubi N., Bellagha S. and Kechaou N.

* Ecole Nationale Ingénieurs Sfax, Groupe Recherche Génie Procédés Agroalimentaires, Unité Recherche Mécanique Fluides Appliqués et Modélisation, BP 1173, Sfax 3038, Tunisia ; E-mail : nourhene.boudhrioua@fss.rnu.tn

Journal of Food Engineering, 2009, 94 (1), p. 83-89 - Doi : 10.1016/j.jfoodeng.2009.03.005 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les cinétiques de pénétration du sel et les pertes simultanées en eau de constitution de filets de sardinelles ont été observées pendant le salage. Ce qui avait déjà été établi par le passé est confirmé, à savoir que plus la température du bain de saumure est élevée, plus les échanges se font rapidement. Cependant, l'intérêt du travail réside dans l'approche numérique réalisée, qui permet notamment d'établir que le transfert de l'eau de la chair des filets vers la saumure en cours de déshydratation, s'accroît lorsque la teneur en eau du filet augmente, tandis que le taux de pénétration du sel reste constant.

Ceci permet d'affirmer que la cinétique de transfert d'eau de constitution de la chair vers la saumure est plus liée à la teneur en eau initiale de la chair qu'au transfert du sel depuis la saumure.