

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 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2009-4887

Steaks hachés de maquereau et de merlu : caractérisation nutritionnelle et optimisation sensorielle

Blue fish burgers: nutritional characterisation and sensory optimisation

Di Monaco * R., Cavella S., Masi P., Sevi A., Caroprese M., Marzano A., Conte A. and Del Nobile M.A.

* Department of Food Science and Centre for Food Innovation and Development, University of Naples - Federico II, Via Università, 100 - 80055 Portici (NA), Italy ; Fax : +39.081.775.4942 ; E-mail : dimonaco@unina.it

International Journal of Food Science and Technology, 2009, 44 (8), p. 1634-1641 - Doi : 10.1111/j.1365-2621.2009.01945.x - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Afin de diminuer le gaspillage des ressources marines, de valoriser des espèces non exploitées et d'encourager la consommation de poisson, un nouveau produit prêt à cuire à base de maquereau et de merlu, a été mis au point en Italie. Dans un premier temps, les deux espèces ont été caractérisées biochimiquement, l'objectif étant de les mélanger afin de fabriquer des steaks de poisson équilibrés sur le plan nutritionnel.

Ensuite, des focus groupes et des tests consommateurs ont été organisés afin d'évaluer l'opinion de consommateurs par rapport à ce nouveau produit et de déterminer les proportions optimales de maquereau et de merlu en terme d'acceptabilité. Les résultats des analyses chimiques montrent que les qualités nutritionnelles des deux espèces sont bonnes et comparables, et qu'avec un minimum de transformation, la fabrication de steaks peut être envisagée.

La formulation devrait comporter une forte proportion de maquereau, en raison de sa composition favorable en acides gras ; le merlu, quant à lui, confère aux steaks une texture à la fois ferme et juteuse. Les tests consommateurs montrent que les steaks les plus appréciés sont composés de 70 % de maquereau et de 30 % de merlu.

Les interviews réalisées dans les focus groupes soulignent le caractère nouveau et l'aspect pratique d'un tel produit frais. L'aspect visuel du produit cru devra cependant être amélioré.