

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 48 – Décembre 2009

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

Notice n° : 2009-4967

Influence d'alginate et de transglutaminase microbienne comme liants sur des muscles de poissons reconstitués à basse température

Influence of alginate and microbial transglutaminase as binding ingredients on restructured fish muscle processed at low temperature

Moreno H.M., Carballo J. and Borderias * A.J.

* Instituto del Frio (CSIC), Departamento de Ciencia y Tecnologia de la Carne y Productos Carnicos y del Pescado, C Jose Antonio Novais 10, E-28040 Madrid, Spain ; E-mail : jborderias@if.csic.es

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2009, 88 (9), p. 1529-1536 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Au vu de la demande croissante de produits frais dans les pays occidentaux, il est intéressant de rechercher des procédés de production de poissons restructurés ayant un aspect proche de celui du poisson frais.

L'étude porte sur l'incorporation de transglutaminase ou d'alginate comme additifs dans des pulpes de merlu pour obtenir une texturation à froid de ces pulpes. De bons résultats ont été obtenus avec les deux ingrédients en travaillant à des températures inférieures à 10°C. Les gels formés en présence d'alginate sont de meilleure qualité en présence de chlorure de calcium à une concentration de 1 g/kg. Cependant, les gels issus de l'utilisation de transglutaminase semblent plus adaptés à la préparation de produits restructurés.

N.B. La réglementation française a récemment autorisé l'utilisation de la transglutaminase dans les produits de la mer, mais afin d'assurer l'inactivation de cette enzyme avant consommation des produits, elle restreint cette utilisation aux produits cuits après agglomération à froid.