

# 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° : 2009-4968

## **Amélioration des capacités gélifiantes à froid et à chaud de surimi d'encornet géant (*Dosidicus gigas*)**

*Improvement of Cold and Thermally Induced Gelation of Giant Squid (*Dosidicus gigas*) Surimi*

**Moreno H.M., Cardoso C., Solas M.T. and Borderias \* A.J.**

\* Departamento de Ciencia y Tecnología de la Carne y Pescado, Instituto del Frío (CSIC), C/José Antonio Nováis, 10, 28040 Madrid, Spain ; E-mail : jborderias@if.csic.es

*Journal of Aquatic Food Product Technology*, 2009, 18 (4), p. 312-330 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

L'addition de transglutaminase génère des gels à froid (suwari) avec de meilleures propriétés mécaniques, de bonnes propriétés de rétention d'eau et un taux élevé de polymérisation de l'actomyosine. Lorsque les gels sont chauffés, le rôle de la transglutaminase n'est plus significatif.

Quel que soit le type de gélification (à chaud ou à froid) le traitement Haute Pression permet d'obtenir de meilleures propriétés physico-chimiques accompagnées d'une structure plus organisée des gels.