

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 48 – Décembre 2009

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2009-5013

Oxydation des lipides et des protéines de pulpes de chinchard commun (*Trachurus trachurus*) et de pulpes lavées durant le procédé de transformation et le stockage

*Oxidation of lipid and protein in horse mackerel (*Trachurus trachurus*) mince and washed minces during processing and storage*

Eymard S., Baron C.P. and Jacobsen * C.

* The Technical University of Denmark, National Institute of Aquatic Resources (DTU AQUA), Department of Seafood Research, Section for Aquatic Lipids and Oxidation, Bldg 221, DK-2800 Lyngby ; Denmark ; E-mail : cja@aqua.dtu.dk

Food Chemistry, 2009, 114 (1), p. 57-65 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Le taux d'oxydation des lipides et des protéines augmente avec le nombre de lavages réalisés sur de la pulpe de maquereau. Une fois la pulpe stockée à 5°C (sur une durée de 12 à 96h), le développement des réactions d'oxydation est plus rapide dans les lots ayant subi le moins de cycles de lavage.

La qualité de la pulpe se dégrade considérablement au bout de quelques jours.