

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 51 – Mai 2010

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

Notice n° : 2010-5182

Effet de différentes conditions de glaçage lors d'un stockage réfrigéré sur les propriétés physiques et sensorielles du saumon coho d'élevage (*Oncorhynchus kisutch*) en conserve

*Effect of chill storage under different icing conditions on sensory and physical properties of canned farmed salmon (*Oncorhynchus kisutch*)*

Rodriguez A., Carriles N. and Aubourg * S.P.

* Instituto de Investigaciones Marinas (CSIC), Department of Food Technology, c/E. Cebello, 6, 36208-Vigo, Espagne ; E-mail : saubourg@iim.csic.es

International Journal of Food Science and Technology, 2010, 45 (2), p. 295-304 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Des saumons coho d'élevage (*Oncorhynchus kisutch*) d'un poids de 2,8 à 3,2 kg ont été réfrigérés en utilisant soit de la glace écaillée soit de la glace liquide, pendant 1, 5 ou 9 jours. Ils ont été ensuite cuits pendant 45 min à 102-103°C (température à cœur en fin de cuisson : 65°C), refroidis 2 h (température : 15-18°C), puis conditionnés en boîtes rectangulaires de 125 ml, et stérilisés pendant 45 min à 115°C (avec un pallier de 7 min). Les portions mises en boîtes pesaient 90 g.

Les conserves réalisées respectivement le jour de l'abattage des saumons, et après 5 et 9 jours après abattage ont été entreposées 3 mois à une température comprise entre 15°C et 18°C, avant d'être comparées.

Les résultats de l'analyse sensorielle sur les conserves sont proches. Les changements observés sur le produit (modification de la texture et de la couleur), sont liés principalement à la cuisson et la stérilisation.

Le traitement thermique conduit à une chair plus ferme, moins cohésive, et modifie la couleur (l'intensité des valeurs L* et b* augmente et celle de a diminue) ; l'huile de couverture de la boîte est plus turbide et ses valeurs de couleur L* a* et b* sont plus faibles que celles de l'huile d'origine.

Les conditions de glaçage initial et la durée d'entreposage avant traitement ont peu d'influence sur le produit fini, la qualité de la chair est similaire, mais après un entreposage de 9 jours, une odeur d'oxydation apparaît et la turbidité de l'huile de couverture augmente.

D'autre part, la réfrigération du saumon et la durée d'entreposage jouent un rôle important sur la formation d'acides gras libres et influencent l'évolution du facteur K dans le muscle.