

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° : 2010-5183

Rôles de l'amidon dans le surimi : une synthèse

Roles of starch in surimi seafood: a review

Hunt * A., Getty K.J.K. and Park J.W.

* OSU Seafood Laboratory and Department of Food Science and Technology, Oregon State University, 2001 Marine Dr., #253, Astoria, OR 97103, USA ; E-mail : angeeh@hotmail.com

Food Reviews International, 2009, 25 (4), p. 299-312 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

L'amidon est le deuxième ingrédient le plus utilisé dans la fabrication de surimi, en raison de sa capacité de rétention d'eau et de son aptitude à remplacer en partie les protéines de poisson tout en conservant des caractéristiques de gel désirées. La sélection des amidons utilisées dans les produits dépend de l'utilisation finale du produit concerné, par exemple une consommation froide ou chaude.

Les amidons natifs ou modifiés sont généralement utilisés pour des préparations à froid comme les salades, alors que les amidons cireux modifiés sont utilisés pour des applications à chaud type soupe, omelettes.

Durant la conservation à l'état réfrigéré, le type d'amidon et sa concentration influent sur son état de rétrogradation et donc sur le caractère « poisseux » du surimi. Ce problème peut être résolu en maintenant le produit fini à une température permettant la rétrogradation de l'amidon ou en utilisant des amidons pré gélatinisés, réticulés ou hydroxypropylés dans la formulation.

L'amidon joue un rôle prédominant en ce qui concerne les propriétés de texture des produits de la mer type surimi, avec des choix du type d'amidon qui contribuent à des caractéristiques uniques de texture.