

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 53 – Septembre 2010

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

Notice n° : 2010-5316


Évaluation de certaines propriétés physico-chimiques de la pulpe restructurée de truite ou de merlu lors de la gélification à froid et du stockage réfrigéré

Evaluation of some physico-chemical properties of restructured trout and hake mince during cold gelation and chilled storage

Moreno H.M., Borderias A.J. and Baron * C.P.

* Technical University of Denmark, Department of Seafood Research, National Institute of Aquatic Resources (DTU AQUA), Building 221, Søtofts Plads, DK-2800 Kgs. Lyngby, Denmark, Tél.: +45.45254919 ; Fax: +45.45884774 ; E-mail : cba@aqu.dtu.dk

Food Chemistry, 2010, 120 (2), DOI : 10.1016/j.foodchem.2009.10.021, p. 410-417 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Les auteurs observent la gélification de la pulpe de truite (*Oncorhynchus mykiss*) et de merlu (*Merluccius merluccius*) en présence ou non d'huile de poisson, et en utilisant de la transglutaminase microbienne. Les produits sont stockés à 4°C durant 6 jours. Les paramètres suivants font l'objet d'un suivi analytique : oxydation des lipides, oxydation des protéines, texture, capacité de rétention d'eau et couleur.

Les résultats montrent que la transglutaminase permet d'obtenir des produits gélifiés ayant de bonnes propriétés, quelle que soit la matière première. Les gels à base de merlu, même avec une addition d'huile de 5 %, sont plus stables en terme d'oxydation que les produits à base de truite. Cependant, en présence d'huile, qui permet d'enrichir les produits en oméga 3, la cinétique d'action de la transglutaminase est plus faible et, de ce fait, la gélification est plus longue. Dans tous les cas, la transglutaminase favorise l'oxydation des protéines.