

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 54 – Novembre 2010

Thème : 0 – Focus Sous-thème : 0 – Focus Coproduits

Notice n° : 2010-5388

Potentialité aromatique de jus de cuisson de thon concentrés par nanofiltration

Aromas potentiality of tuna cooking juice concentrated by nanofiltration

Walha K., Ben Amar R., Massé A., Bourseau P., Cardinal M., Cornet J., Prost C. et Jaouen P.

LWT – Food Science and Technology, 2011, 44, p 153-157 – Texte en Anglais

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

● Résumé

Les jus de cuisson de thon contiennent une charge en matières organiques importante qui empêche leurs rejets dans l'environnement sans traitement. Mais ces effluents présentent une intéressante odeur de poisson, d'où l'intérêt de récupérer les composés aromatiques correspondants.

Dans cette publication, deux jus industriels de cuisson de thon ont été concentrés par un procédé de nanofiltration en 1 ou 2 étapes. Les performances de ce procédé sur le flux de perméat et sur la récupération des matières organiques ont été évaluées, ainsi que son impact sur les propriétés aromatiques des jus. La concentration a été réalisée par nanofiltration directe jusqu'à l'obtention d'un facteur de réduction volumique significatif en maintenant un flux de perméat raisonnable et un taux de récupération des matières inorganiques compris entre 70 et 76 %

Les résultats montrent que la nanofiltration diminue nettement l'intensité globale des jus et modifie leur équilibre aromatique. Toutefois, les principales caractéristiques et la nature marine des jus sont conservées. Il semblerait également que la nanofiltration diminue la note rance perçue sur un des deux jus testé.

Un pré-traitement par microfiltration augmente significativement le flux de perméat durant la concentration par nanofiltration, mais affecte légèrement les propriétés aromatiques des jus.