

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 54 – Novembre 2010

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

Notice n° : 2010-5399


## **Influence de la congélation sur l'aptitude au fumage à froid de la sardine et de la dorade coryphène**

*Influence of frozen storage on aptitude of sardine and dolphinfish for cold-smoking process*

**Gomez-Estaca \* J., Gimenez B., Gomez-Guillen C. and Montero P.**

\* CSIC, Instituto del Frio-ICTAN, Jose Antonio Novais 10, E-28040 Madrid, Spain ; Tél.: +34.91.5445607 ; Fax : +34.91.5493627 ; E-mail : jgomez@if.csic.es

*LWT - Food Science and Technology*, 2010, 43 (8), 10.1016/j.lwt.2010.04.001, p. 1246-1252 - *Texte en Anglais*

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

### ● Résumé

La stabilité de la chair de la dorade coryphène (*Coryphaena hippurus*) et de la sardine (*Sardina pilchardus*) au cours de l'entreposage à l'état congelé et son aptitude au fumage à froid ont été évaluées.

La chair de la dorade coryphène a montré une relative stabilité au regard des propriétés fonctionnelles des protéines (solubilité, viscosité, capacité de rétention des lipides et de l'eau), de l'oxydation des lipides et de l'accumulation des bases azotées volatiles, ce qui a conduit à un excellent niveau d'acceptabilité des produits fumés après un entreposage congelé (jusqu'à 340 jours).

Pour les sardines maigres et grasses, une perte marquée de fonctionnalité des protéines en relation avec l'accumulation de produits d'oxydation et des bases azotées volatiles a été remarquée.

Des produits fumés de grande qualité peuvent être réalisés à partir de matière première congelée pendant 12 mois pour la dorade coryphène, 4 mois pour la sardine maigre (pêchée en mai), et 2 mois pour la sardine grasse (pêchée en septembre).

La congélation de la matière première peut être une solution intéressante pour l'industrie du fumage, afin de pallier à la courte période de pêche de la dorade coryphène et pour répondre à la surabondance des prises de sardines maigres et grasses au large des îles Baléares.