

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° : 2010-5403


Modifications de la qualité durant le stockage de produits de pulpes de poissons enrichis en acides gras oméga 3 et contenant des fibres alimentaires

Quality changes during storage of minced fish products containing dietary fiber and fortified with omega 3 fatty acids

Cardoso C., Mendes R., Pedro S., Vaz-Pires P. and Nunes M.L.

* IPIMAR, INRB, Av Brasília, P-1449006 Lisbon, Portugal ; E-mail : ccardoso@ipimar.pt

Food Science and Technology International, 2010, 16 (1), 10.1177/1082013209352915, p. 31-42 - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

Deux « steaks hachés » de poisson renfermant des fibres alimentaires ont été mis au point à partir de pulpe de merlu, le 1^{er} est enrichi avec 5,6 % d'huile végétale et le 2^{ème} avec 2,7 % d'huile végétale plus 2,9 % d'huile de foie de morue. Les produits emballés sous vide ont été cuits 1 heure à 90°C. Leurs compositions et leurs profils en acides gras ont été déterminés, ainsi que les modifications de qualité durant une conservation de 3,5 mois à 2 et 10°C.

Les 2 produits, peu caloriques (125-130 kcal/100 g) ont présenté des scores sensoriels acceptables et une croissance microbiologique faible. Au cours du stockage, ils sont devenus plus rouges, les arômes/saveurs produits de la mer ont diminué ; la perception de salinité a augmenté. La température a eu un effet négatif sur l'élasticité et la texture.