

## 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° : 2010-5407

### **Propriétés des gels de surimi de tilapia rouge : effets des conditions de transformation, de la fraîcheur du poisson et du stockage à l'état congelé**

*Gel properties of red tilapia surimi: effects of setting condition, fish freshness and frozen storage*

**Mahawanich \* T., Lekhavichitr J., Duangmal K., Thanachan M., Jirachai L. and Kiattisak D.**

\* Department of Food Technology, Faculty of Science, Chulalongkorn University, Pathumwan, Bangkok, 10330, Thailand ;

Fax: +66.2.2544314 ; E-mail : thanachan.m@chula.ac.th

*International Journal of Food Science and Technology*, 2010, 45 (9), 10.1111/j.1365-2621.2010.02317.x, p. 1777-1786 - *Texte en Anglais*

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

### **o Référence bibliographique enrichie**

Cette étude confirme, sur du tilapia rouge (*Oreochromis niloticus* x *O. placidus*), l'influence de la température de maturation, de la fraîcheur de la matière première et de la durée d'entreposage à l'état congelé du surimi, sur la qualité du gel obtenu.

Une maturation à 40°C pendant 90 ou 120 min permet d'obtenir le meilleur gel. Des différences de qualité de gel sont observées lorsque la matière première a été entreposée 4 jours en glace ou lorsque le surimi a été stocké plus de 3 mois à -20°C.