

# 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 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2010-5414

## **Caractéristiques sensorielles de boulettes d'églefin en fonction d'ajouts d'isolats de protéines de poisson et du stockage à l'état congelé**

*Sensory attributes of haddock balls affected by added fish protein isolate and frozen storage*

**Shaviklo \* G.R., Arason S., Thorkelsson G., Sveinsdottir K. and Martinsdottir E.**

\* Marine Research Institute, UNU-FTP, PO Box 1390, Skulagata 4, 121, Reykjavik, Iceland. Tél.: +354.5520240 ; Fax: +354.5623790 ; E-mail : shaviklo@gmail.com

*Journal of Sensory Studies*, 2010, 25 (3), 10.1111/j.1745-459X.2009.00260.x, p. 316-331 - *Texte en Anglais*

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

### ● Résumé

Des isolats de protéines de poisson fabriqués par hydrolyse alcaline de chutes de filetage d'églefin (*Melanogrammus aeglefinus*) ont été incorporés à de la pulpe d'églefin pour confectionner des boulettes de poisson frit. Les proportions (%) de pulpe et d'isolats étaient de 100:0 (témoin), 75:25 et 50:50. Tous les lots ont été conditionnés sous air et entreposés à -18°C. Les échantillons ont été évalués sur le plan sensoriel par un panel d'experts, 1 jour après fabrication puis après 2, 4 et 8 semaines de stockage à l'état congelé. Les analyses quantitatives descriptives mises en œuvre (profil sensoriel) comportaient 20 descripteurs, notés sur une échelle de 0 à 100.

Les résultats montrent que l'ajout d'isolat à la pulpe et le stockage à -18°C affectent significativement l'odeur, la flaveur, la texture et l'aspect des boulettes de poisson, probablement en raison de modifications chimiques et biochimiques, telle que l'oxydation des lipides. Le lot ayant un rapport 50:50 présente les caractéristiques les plus négatives, par contre le lot contenant 25 % d'isolat montre des similarités avec le témoin. L'utilisation d'isolat pourrait donc être envisagée à condition de ne pas dépasser un certain pourcentage. Des épices appropriées, des antioxydants naturels et un conditionnement sous vide amélioreraient certainement la qualité des produits. A noter que l'incorporation d'isolat facilite le façonnage des boulettes.

Applications pratiques : les isolats de protéines de poisson préparés à partir de coproduits sont une nouvelle source de protéines pour les produits prêts à consommer et les produits à valeur ajoutée. Il y a peu de publications sur les caractéristiques sensorielles des produits contenant des isolats. Les résultats de cette étude sont intéressants pour le développement de tels aliments.