

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° : 2010-5415

Développement de bar fumé avec substitution partielle du sodium

Development of a smoked sea bass product with partial sodium replacement

Fuentes A., Fernandez-Segovia I., Serra J.A. and Barat * J.M.

* Food Science and Technology Department, Polytechnic University of Valencia, Camino de Vera, s/n 46022 Valencia, Spain ; Tél.: +34.96.387.73.65 ; Fax: +34.96.387.73.69 ; E-mail : jmbarat@tal.upv.es

LWT - Food Science and Technology, 2010, 43 (9), 10.1016/j.lwt.2010.04.013, p. 1426-1433 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Cette étude propose une méthodologie de salage et séchage de produits avec un taux d'humidité et une activité de l'eau (aw) définis. Plusieurs étapes prennent en compte les caractéristiques de la matière première, la procédure de salage, la concentration finale en sel, et les pertes de poids au séchage. Cette méthodologie a été testée avec succès pour déterminer les paramètres de fabrication de filets de bar fumés avec un remplacement partiel du sodium par du potassium, en conservant les caractéristiques d'humidité et d'aw d'un produit commercial de référence.

Les tests sensoriels ont indiqué que 50 % du sodium peut être remplacé par du potassium sans qu'une différence ne soit perçue. Au-delà, une saveur amère et métallique apparaît. Le potassium, du fait de sa meilleure capacité de pénétration dans la chair, provoque des pertes en eau inférieures à celles des produits salés uniquement avec du sodium.