

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 55 – Janvier 2011

Thème : 0 – Focus Sous-thème : 0 – Focus Coproduits

Notice n° : 2011-5449

L'influence des additifs et des méthodes de séchage sur les critères de qualité d'une poudre de protéine de poisson produite à partir de lieu noir (*Pollachius virens*)

*The influence of additives and drying methods on quality attributes of fish protein powder made from saithe (*Pollachius virens*)*

Shaviklo * G.R., Thorkelsson G., Arason S., Kristinsson H.G. and Sveinsdottir K.

* UNU-FTP, Skulagata 4, 101 Reykjavik, Iceland ; E-mail: shaviklo@gmail.com

***Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2010, 90 (12), 10.1002/jsfa.4062, p. 2133-2143 -**

Texte en Anglais

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

● Référence bibliographique enrichie

Les pulpes de poisson lavées, ou surimi base, sont des concentrés de protéines qui peuvent être séchés en poudre pour accroître leurs possibilités d'application, faciliter leur stockage, manipulation, distribution, et utilisation notamment comme liants, agents dispersants et émulsifiants.

L'objectif était d'obtenir des poudres de protéine à partir de pulpes lavées de lieu noir par deux techniques de séchage (lyophilisation et séchage par atomisation) avec ajout ou non d'un additif (saccharose + tripolyphosphate de sodium E451).

Les résultats indiquent que la poudre obtenue par lyophilisation avec additif a une meilleure stabilité et des propriétés fonctionnelles supérieures (moins d'oxydation des lipides, viscosité plus importante, capacité de rétention d'eau, solubilité...). Les deux poudres produites peuvent être utilisées en tant qu'ingrédients dans de nombreux produits alimentaires, et apporter ainsi praticité, nouveauté et potentiel commercial au lieu noir, dont la valeur marchande est souvent faible.