

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 55 – Janvier 2011

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2011-5471

**Propriétés liées à l'eau et absorption de sel dans les filets de saumon atlantique selon le stress ante-mortem, la rigor mortis et le saumurage : une étude RMN  $H^1$  à bas champ et d'une IRM  $H^1/Na^{23}$**

*Water properties and salt uptake in Atlantic salmon fillets as affected by ante-mortem stress, rigor mortis, and brine salting: A low-field  $H^1$  NMR and  $H^1/Na^{23}$  MRI study*

**Aursand \* I.G., Erikson U. and Veliyulin E.**

\* SINTEF Fisheries and Aquaculture, Brattørkaia 17B, N-7465 Trondheim, Norway ; Tél.: +47.98222466 ; Fax : +47.93270701 ; E-mail : Ida.G.Aursand@sintef.no

*Food Chemistry*, 2010, 120 (2), p. 482-489 - *Texte en Anglais*

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

### ● Référence bibliographique enrichie

L'étude porte sur l'effet du stress avant abattage et l'évolution de la *rigor mortis* sur les propriétés de l'eau du muscle du saumon, ainsi que sur la diffusion du sel dans le filet lors d'un salage *post rigor*. Les analyses ont été effectuées par mesure et imagerie RMN (résonance magnétique nucléaire).

L'évolution des phénomènes de *rigor* est plus rapide chez le poisson stressé avant abattage, il en résulte des différences significatives quant à la capacité de rétention de l'eau dans la chair et une pénétration de sel dans le filet d'un saumon stressé plus prononcée que dans celui d'un saumon préalablement anesthésié à l'AQUi-S™.

Cependant les auteurs soulignent que la diffusion du sel et sa répartition dans le filet sont fortement liées à la répartition des graisses.