

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 55 – Janvier 2011

Thème : 5 – Consommation et marchés

Sous-thème : 5 – 3 Consommation

Notice n° : 2011-5510

Effet du type de saumon et de la présence ou non d'arête sur la couleur, les caractéristiques sensorielles et l'acceptabilité par le consommateur d'aliments pour bébés, mixés ou avec morceaux

Effect of salmon type and presence/absence of bone on color, sensory characteristics, and consumer acceptability of pureed and chunked infant food products

De Santos F.A., Ramamoorthi L., Bechtel P., Smiley S. and Brewer * M.S.

* Department of Food Science and Human Nutrition, 202 ABL, 1302 W. Pennsylvania, University of Illinois, Urbana, IL 61801, USA ; E-mail : msbrewer@uiuc.edu

Journal of Food Science, 2010, 75 (6), p. S279-S285 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Les auteurs de l'étude soulignent l'intérêt de mettre au point des aliments à base de saumon destinés aux bébés, de façon à contribuer à leur apport nutritionnel en oméga-3. Ces acides gras sont importants pour le développement des systèmes cérébral et visuel infantiles. De plus, l'introduction dans l'alimentation, dès le plus jeune âge, d'un produit à base de saumon, permettrait d'habituer les enfants à manger du poisson.

Deux types d'aliments à base de saumon ont été préparés : des plats pour nourrissons (mixés) et des plats pour tout-petits (mixés + morceaux), selon 4 combinaisons de formulations : saumon rose du Pacifique, avec ou sans arêtes, ou saumon rouge du Pacifique, avec ou sans arêtes. Les produits contenaient 45 % de saumon, 55 % d'eau et 5 % d'amidon, et ont été cuits à la vapeur entre 118 et 121°C pendant 55 min.

Un panel de jurés entraînés a évalué les 2 types de plats séparément. Un groupe de 12 candidats a assisté à 4 sessions d'entraînement de 2 heures. Ces séances leur ont permis de se familiariser avec des produits à base de saumon et avec des plats pour bébés, d'apprendre la terminologie des caractéristiques sensorielles telles que l'odeur, la saveur, l'arrière-goût, la texture, la couleur, et d'être testés sur leur reconnaissance de ces caractéristiques. Parmi ces 12 personnes, 7 ont été sélectionnées pour participer au panel. Les plats à base de saumon rose ont perdu beaucoup de leur couleur au cours du process, et les plats à base de saumon rouge ont moins perdu de couleur. L'amertume du produit est plus ressortie dans les produits avec arêtes. Les caractéristiques d'odeur et de saveur des plats pour tout-petits et pour nourrissons dépendaient principalement du type de saumon utilisé. La présence d'arêtes influençait la couleur rose et l'odeur de saumon.

Un panel de 104 consommateurs (jeunes parents) a également évalué les plats pour leur acceptabilité. La couleur et l'aspect général des plats sont apparus comme les principaux moteurs de leur acceptabilité. Sur le nombre total des parents interrogés, 73 % ont répondu qu'ils donneraient volontiers ces plats à manger à leurs enfants.