

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 56 – Mars 2011

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

Notice n° : 2011-5526

Les marinades à base de baies renforcent la stabilité oxydative des filets de hareng

Berry Marinades Enhance Oxidative Stability of Herring Fillets

Sampels S., Asli M., Vogt G. and Morkore * T.

* Nofima Marin AS, POB 5010, N-1432 As, Norway ; Tél : +47.93064087 ; Fax : +47.64949502 ; E-mail : turid.morkore@nofima.no

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2010, 58 (23), p. 12230-12237 - *Texte en Anglais*

📄 à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

◆ Analyse

Le marinage de filets de hareng dans une solution à base de poudre (50 g/l) de baies de sureau, de canneberge ou de cassis inhibait l'oxydation des lipides et des protéines durant un stockage à l'état congelé (-20°C pendant 6 mois). Il permettait ainsi d'améliorer la qualité nutritionnelle des filets tout en fournissant des antioxydants naturels bénéfiques pour le consommateur. Il a été, de plus, observé que les marinades à base de baies évitaient la dégradation du tocophérol (vitamine E, antioxydant également). Les baies de canneberge et de cassis se sont avérées plus efficaces.

L'injection de sel (à 5 %), avant marinage avec des baies de cassis, a également été testée. Les résultats montraient une augmentation significative des teneurs en amines biogènes et en ammonium (issus de la dégradation des protéines) alors que les composés volatils (issus des lipides) étaient plus faibles.

Tous les traitements de marinage résultaient en une diminution de la capacité de rétention d'eau des filets, coïncidant avec un pH du muscle plus faible.

L'étude sensorielle des filets obtenus restent à effectuer tout comme les analyses microbiologiques. Quelle influence le marinage avec des baies a-t-il sur le goût et l'odeur des filets, sur l'acceptabilité des consommateurs... ?

N.B. Lors du TAFT (Trans Atlantic Fish Technologist meeting) 2009, un poster a été exposé par la même équipe de recherche sur l'attractivité de pulpes de lieu noir et de clarias additionnées de baies de cassis auprès des enfants de 4 à 6 ans. Les résultats étaient très prometteurs. Plus d'information sur :

<http://www.nofima.no/marin/en/nyhet/2010/06/tasting-purple-fish-pudding>

Analyse réalisée par : Kolypczuk L. / IFREMER