

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° : 2011-5527

Friture sous vide de filets de dorade royale (*Sparus aurata*)

*Vacuum frying process of gilthead sea bream (*Sparus aurata*) fillets*

Andres-Bello A., Garcia-Segovia P. and Martinez-Monzo J.

* Food Technology Department, Polytechnic University of Valencia, Camino de Vera, s/n, 46022 Valencia, Spain ; Tél.: +34.963.879364 ; Fax : +34.963.877369 ; E-mail : xmrtine@tal.upv.e

Innovative Food Science and Emerging Technologies, 2010, 11 (4), p. 630-636 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

La friture sous vide de filets de dorade royale a été testée comme technique alternative dans le but d'obtenir un produit à faible teneur en huile par rapport à une friture classique. Un équipement spécifique GASTROVAC® a été utilisé, 3 températures d'huile ont été testées (90, 100 et 110 °C) avec plusieurs durées (1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 et 10 min). Des échantillons témoins ont été frits à 165 °C sous pression atmosphérique.

Les filets frits traditionnellement perdent plus de poids et sont plus gras que ceux frits sous vide. Après 10 minutes de traitement sous vide, à 90, 100 et 110 °C, les taux de lipides exprimés en g d'huile/g de produit sec sont respectivement de 0,14 - 0,18 et 0,12 ; alors que ceux des filets frits à 165 °C sont de 0,27. La surface des filets a été mesurée par analyse d'image avant et après cuisson. La diminution de taille des filets a atteint 36,8 % après 10 minutes de friture classique, elle a été de 23,7 % et 33,0 % à 100 et 110 °C après 10 min sous vide. Selon les résultats d'analyse de couleur, les échantillons traités sous vide ont des valeurs L* plus élevés, et des valeurs a* et b* plus faibles que ceux frits classiquement, ces derniers sont plus foncés et rougeâtres. Les valeurs a* augmentent avec la température et la durée de cuisson.

Intérêt industriel : la friture sous vide offre certains avantages, elle donne un produit moins gras, elle préserve la couleur et les arômes naturels du produit, grâce aux basses températures et à la faible teneur en oxygène. D'autre part, le procédé induit moins d'effets néfastes quant à la qualité de l'huile. L'utilisation de cette technologie sur du poisson pourrait également permettre de réduire les problèmes de saturation actuelle du marché en frais pour certaines espèces comme la dorade royale (*Sparus aurata*).