

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 – 4 Innovation produits**

Notice n° : **2011-5534**

Propriétés sensorielles et texturales de « saucisses » de truite arc-en-ciel

Textural and Sensory Properties of Fish Sausage from Rainbow Trout

Dincer * T. and Cakli S.

* Department of Fishery and Seafood Processing, Ege University Faculty of Fisheries, 35100-Izmir, Turkey ; E-mail :
tolga.dincer@ege.edu.tr

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2010, 19 (3), 1049-8850, p. 238-248 - *Texte en Anglais*

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

● **Résumé**

Des saucisses élaborées à partir de truite arc-en-ciel (*Onchorynchus mykiss*) réfrigérée ou congelée (2 mois à -24°C) ont été analysées au cours d'un entreposage de 14 jours à 0-4°C. Ces deux groupes ont été comparés par des mesures de texture (profil complet et test de cisaillement), des mesures physiques (rétention d'eau, couleur, pertes à la cuisson) et par des tests d'acceptabilité sensoriels.

Les saucisses préparées avec de la chair congelée ont une texture moins ferme, moins élastique que celles des saucisses fabriquées avec de la chair réfrigérée. Les forces de cisaillement sont également supérieures pour ces dernières. Cependant, des valeurs élevées pour les paramètres de texture ne signifient pas nécessairement une meilleure qualité. D'ailleurs, sur le plan sensoriel, les deux lots sont très appréciés et les mesures physiques ne permettent pas de discriminer les deux groupes de saucisses.