

# 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 – 6 Coproduits

Notice n° : 2011-5542

## **Effet combiné d'un trempage à l'acide acétique et d'un traitement de cuisson à la vapeur (eau supercritique) sur la qualité des arêtes (séchées) de tilapia**

*Effect of treatment of superheated steam cooking combined with acetic acid-soaking on the quality of dry tilapia backbone*

**Qiu Z.-C. and Zeng Q.-X.**

*Modern Food Science and Technology*, 2010, 26 (6), p. 577-581 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

Des arêtes de tilapia ont été cuites à la vapeur à 120°C sous une pression de 0,15 MPa pendant 5 à 120 min, et trempées dans de l'acide acétique à 0-12 %. L'augmentation des temps de cuisson et de la concentration en acide acétique réduit la teneur en hydroxyproline des arêtes, et augmente la teneur en cendres. Les résultats suggèrent que ce traitement attendrit les arêtes de poissons tout en réduisant leur teneur en collagène.