

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 57 – Mai 2011

Thème : 0 – Focus Sous-thème : 0 – Focus Hautes pressions

Notice n° : 2011-5587

Stabilité de dos de saumon cuits sous vide et traités par hautes pressions

Stability of sous-vide cooked salmon loins processed by high pressure

Picouet P.A., Cofan-Carbo S., Vilaseca * H., Carboné Ballbè L. and Castells P.

* Fundació Alicia, Camí de Sant Benet s/n, 08272 Sant Fruitós de Bages (Manresa), Spain ; Tél.: +34.938.759.402 ; E-mail : heloise@alicia.cat

Innovative Food Science and Emerging Technologies, 2011, 12 (1), p. 26-31 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

La cuisson sous vide consiste à immerger un produit emballé sous vide dans l'eau chaude ou dans un four à vapeur, de manière à le cuire à feu doux, plus longuement qu'en cuisson traditionnelle. Après cuisson, les produits sont refroidis rapidement en-dessous de 4°C avant d'être maintenus au froid. Cette technique est bien connue dans les restaurants, et les chefs cuisiniers recommandent de plonger les produits dans une eau à 50°C pendant un temps suffisant pour atteindre une température à cœur de 40°C, ce qui permet d'assurer une texture et une saveur uniques pour les dos de saumon cuit. En revanche, les produits doivent être consommés immédiatement car ils sont instables sur le plan microbiologique, leur température à cœur restant largement en dessous de 70°C.

L'idée des auteurs était d'étudier l'état microbiologique de dos de saumons cuits sous vide pendant les 2 semaines suivant la cuisson, et de tester l'efficacité de la technologie des hautes pressions pour réduire la croissance microbienne au cours de ce stockage. S'il est possible ainsi d'augmenter la durée de conservation du produit sans en altérer les caractéristiques sensorielles, la procédure pourrait être adoptée en restauration, y compris collective.

Des dos de saumons tranchés en morceaux de 100 g et cuits sous vide jusqu'à une température à cœur de 40°C sont refroidis à 1-2°C puis sont traités à 3 pressions différentes (210, 310 et 400 MPa) pendant 5 min à 10°C. La stabilité microbiologique (flore totale et entérobactéries) des produits est contrôlée durant les 13 jours suivants (stockage à 4°C). La texture, la couleur, le pH et les caractéristiques sensorielles sont analysés durant cette période de stockage.

Les résultats montrent que les pressions au-dessus de 310 MPa permettent d'allonger la durée de conservation des produits jusqu'à 6 jours. Passé ce délai, l'oxydation des lipides et l'altération microbiologique des tranches de saumon conduisent à une dégradation du produit. Pour l'aspect sensoriel, les échantillons traités par les hautes pressions présentent une augmentation de la brillance mais ne sont pas modifiés pour les autres paramètres (pH, texture, test hédonique) au 6^e jour.

Les auteurs en concluent que les hautes pressions peuvent être proposées en restauration pour pasteuriser les produits délicats cuits sous vide, et ainsi les mettre à disposition en tant que plats préparés.