

# 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° : 2011-5593

## **Caractéristiques de qualité de gels de protéines de merlu blanc (*Merluccius capensis*) induits par hautes pressions avec ou sans transglutaminase microbienne**

*Quality characteristics of high pressure-induced hake (*Merluccius capensis*) protein gels with and without MTGase*

**Cardoso \* C.L., Mendes R.O., Saraiva J.A., Vaz-Pires P.R. and Nunes M.L.**

\* Instituto Nacional de Recursos Biológicos, INRB I.P.A.-IPIMAR, Avenida de Brasília, 1449-006 Lisboa, Portugal ; E-mail: ccardoso@ipimar.pt

*Journal of Aquatic Food Product Technology*, 2010, 19 (3-4), p. 193-213 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

Des pulpes sont obtenues à partir de chutes de parage de merlu blanc (*Merluccius capensis*). Certains lots de pulpes sont mélangés avec du sel, de l'eau, et de la transglutaminase. Tous les lots subissent une étape de maturation à 35°C durant 30 min. Ils sont ensuite soumis à l'un des trois traitements suivants : stockage au froid sans autre manipulation, traitement thermique 1 h à 90°C, ou traitement haute pression (un cycle de 15 min ou 3 cycles de 3 ou 5 min à 100 ou 300 MPa).

L'incorporation de transglutaminase améliore la texture au détriment de la capacité de rétention d'eau des produits. Le procédé haute pression (un cycle, 300 MPa) améliore, quant à lui, mais à moindre échelle, la texture et la capacité de rétention d'eau. Les deux traitements associés ont un comportement synergique améliorant la texture des gels protéiques préparés à partir de pulpes ayant de faibles fonctionnalités.