

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 57 – Mai 2011

Thème : 2 – Transformation    Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2011-5606

## **Effet de l'aromatisation à la fumée liquide sur les caractéristiques sensorielles et chimiques, les rendements et les teneurs en hydrocarbure aromatique polycyclique (HAP) de filets d'anchois (*Engraulis encrasicolus*, L. 1758)**

*The Effect of Liquid Smoking of Anchovy (*Engraulis encrasicolus*, L. 1758) Fillets on Sensory, Meat Yield, Polycyclic Aromatic Hydrocarbon (PAH) Content, and Chemical Changes*

**Alcicek Z., Zencir O., Cakirogullari G.C. and Atar H.H.**

\* Faculty of Agriculture, Department of Fisheries and Aquaculture, 06110, Diskapi, Ankara, Turkey ; E-mail : zaydealcicek@gmail.com

*Journal of Aquatic Food Product Technology*, 2010, 19 (3), Doi : 10.1080/10498850.2010.512995, p. 264-273 - Texte en Anglais

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

### ● Résumé

Dans cette étude, les effets de la fumée liquide du commerce et de deux différentes solutions de saumurage (40 et 65 %) sont étudiés sur des filets d'anchois. Les critères considérés sont le rendement, les analyses sensorielles, les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) et la composition chimique. Les filets ont été mis dans une saumure renfermant 100 ml/l de fumée liquide pendant 4 h à 4°C, séchés 20 min à 17°C, cuits dans un four thermostabilisé à 120-130°C puis refroidis à 20°C pendant 30 min et conservés en réfrigération. La composition chimique, le rendement et l'acceptabilité sensorielle sont liés au niveau de saumurage. Les produits issus du saumurage à 65 % ont été jugés inacceptables d'un point de vue sensoriel. La présence de HAP n'a été détectée dans aucun des échantillons. Les résultats de l'étude montrent qu'un traitement à la fumée liquide dans une saumure à 40 % est applicable aux filets d'anchois.

**N.B.** Dans le texte d'origine, les concentrations des saumures notées sont 40 % et 65 %, or une saumure saturée est à 36 %, il n'est donc pas possible de préparer des saumures à 40 et 65 %; par conséquent nous avons considéré qu'il s'agissait d'une erreur de frappe (‰ au lieu de %).