

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° : **2011-5608**

Pulpe de poisson : cryostabilisation et formulation des produits

Fish mince: cryostabilization and product formulation

Lee C.

Extrait de l'ouvrage *Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Applications - Manuel sur la qualité et la sécurité des produits de la mer, et leurs applications santé*, Wiley-Blackwell, 2011, Part I, Seafood quality (chapitre 13), 542 p. ; ISBN 978-1-4051-8070-2, p. 156-170 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur

○ Résumé

La raréfaction des espèces consommées traditionnellement a entraîné un intérêt pour la transformation des espèces non valorisées et des pêches accessoires. Ces matières premières non utilisées peuvent servir de matières premières à la production de pulpes congelées pouvant entrer dans la formulation de nouveaux produits de la mer. Le succès du développement de cette filière repose sur une bonne connaissance des caractéristiques physiques et sensorielles des pulpes, la fonctionnalité des ingrédients et de bonnes bases en formulation des produits.