

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 57 – Mai 2011

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2011-5637

Une nouvelle méthode pour évaluer la texture et le gaping de filets de saumon

A Novel Tensile Test Method to Assess Texture and Gaping in Salmon Fillets

Ashton T.J., Michie I. and Johnston * I.A.

* FishMuscle Research Group, Scottish Oceans Institute, School of Biology, University of St Andrews, Fife, Scotland KY16 8LB, U.K. ; E-mail : iaj@st-and.ac.uk

Journal of Food Science, 2010, 75 (4), Doi : 10.1111/j.1750-3841.2010.01586.x, p. S182-S190 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Le volume de saumon atlantique déclassé lors de la deuxième transformation à cause d'une chair trop molle ou de problèmes de gaping, est estimé à environ 40 %. Cette publication présente une nouvelle méthode de mesure de la texture par étirement de la chair, permettant d'effectuer simultanément un diagnostic de la texture et du gaping.

Comparée aux autres méthodes en usage, cette technique s'avère aussi performante et peut être un complément additionnel utile d'évaluation de la qualité. Cependant la mesure par la méthode de Warner Bratzler reste la plus sensible et la plus reproductible.