

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 58 – Juillet 2011

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2011-5669

Caractéristiques de qualité de bâtonnets de succédanés de crabe à partir de lieu d'Alaska et de viande de poule

Quality characteristics of imitation crab sticks made from Alaska Pollack and spent laying hen meat
Hur S.J., Choi B.D., Choi Y.J., Kim B.G. and Jin * S.K.

* Department of Animal Resources and Technology, Jinju National University, Chilam-dong 150, Jinju, Gyeongnam, South Korea ; Tél.: +82.55.751.3283 ; Fax : +82.55.751.3280 ; E-mail : skj@jinju.ac.kr

LWT - Food Science and Technology, 2011, 44 (6), Doi : 10.1016/j.lwt.2011.02.013, p. 1482-1489 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Un test de valorisation de viande de poule a été réalisé en utilisant ses protéines myofibrillaires pour préparer du surimi base en mélange avec des protéines de poisson.

Quatre lots de bâtonnets imitation crabe ont été préparés :

- Lot contrôle (C) : bâtonnets commerciaux produits à partir de lieu d'Alaska
- Lot T1 : mélange de protéine de lieu d'Alaska et de protéines de muscle de poule obtenues par la méthode d'ajustement de pH.
- Lot T2 : mélange de protéine de lieu d'Alaska et de protéines de muscle de poule obtenues par la méthode de pressage.
- Lot T3 : mélange de protéine de lieu d'Alaska et de protéines de muscle de poule obtenues par la méthode de découpe.

L'humidité du lot T3 est légèrement supérieure aux autres lots alors que les composantes protéines, cendres, lipides sont comparables. La luminosité (L*) et la blancheur sont supérieures dans le contrôle au premier jour d'entreposage. Le lot T3 présente un indice de jaune (b*) légèrement plus élevé.

Au niveau des lipides, le lot C est plus riche en acides gras poly-insaturés. L'évolution du pH est importante dans les lots contenant des protéines de poule avec une augmentation plus marquée de cette évolution dans le lot T1. Des réactions d'oxydation ont lieu dans l'ensemble des échantillons au cours du stockage. Aucune différence n'a été mise en évidence par des tests d'évaluation sensorielle.

En conclusion, les auteurs mettent en avant la technologie du lot T3, plus facile à mettre en œuvre pour des résultats finaux équivalents aux autres types de préparation.

N.B. Ce type de produit ne pourra pas se dénommer "surimi" ni "préparation à base de chair de poisson". Il devra faire l'objet d'une dénomination descriptive.