

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **59 – Septembre 2011**

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

Notice n° : **2011-5728**

Surimi et produits de pulpe de poisson

Surimi and fish mince products

Hall G.M.

Fish processing. Sustainability and new opportunities - Transformation du poisson. Développement durable et nouvelles opportunités, 2010, (chapitre 5), p. 98-111 - ISBN 978-1-4051-9047-3 ; £120.00 / €144.00 - *Texte en Anglais*

 **à commander à** : l'éditeur

● **Résumé**

Il s'agit d'un travail de synthèse sur le surimi et les produits de pulpe de poisson.

La quantité et la qualité des produits fabriqués à base de surimi ont considérablement augmenté. La pulpe de poisson reste utilisée de préférence pour des bâtonnets de poisson car sa préparation, moins élaborée que le surimi, conserve au produit une odeur et un goût de poisson.

Les protéines de poisson sont décrites ainsi que leurs principales caractéristiques intervenant dans des procédés de transformation et de conservation.

La différence de comportement des produits obtenus à partir de muscle blanc et de muscle brun (couleur, oxydation) entraîne une préférence pour la transformation des espèces de poissons blancs. Cependant la raréfaction de ces espèces expliquent l'utilisation croissante des espèces de poisson bleu voire d'eau douce issue de l'aquaculture.

Une description d'un procédé de fabrication de surimi base suit cette étude physico-chimique avec un accent sur les consommations d'énergie, d'eau et la valorisation des coproduits générés.