

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 59 – Septembre 2011

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2011-5759

Changements biochimiques et de texture durant la maturation de harengs salés à l'ancienne

Textural and biochemical changes during ripening of old-fashioned salted herrings

Christensen M., Andersen E., Christensen L., Andersen M.L. and Baron * C.P.

* Technical University of Denmark, National Food Institute, Division of Seafood Research, Building 221, DK-2800 Kgs Lyngby, Denmark ; E-mail : cba@aqu.dtu.dk

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2011, 91 (2), p. 330-336 - Doi : 10.1002/jsfa.4190 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

La compréhension des réactions biochimiques qui ont lieu pendant la maturation du hareng salé est encore assez limitée. Au cours de cette étude, des harengs ont été salés de façon traditionnelle au Danemark et l'impact de la composition de la saumure sur la texture a été évalué.

L'objectif était de mesurer les changements de texture durant la maturation en utilisant deux méthodes différentes et de corréliser les variations de texture avec la composition de la saumure et avec les modifications biochimiques.

Durant la maturation, jusqu'au 151^{ème} jour, la fermeté des harengs salés est plus élevée que celle des harengs crus, indépendamment de la composition de la saumure. Ensuite, lors d'un stockage prolongé (371 jours), la fermeté diminue et retrouve le niveau de celle des harengs crus.

L'augmentation de la fermeté durant la période de maturation peut être expliquée par le fait que les radicaux libres issus de l'oxydation induisent une réticulation de la myosine et la formation d'agrégats. Ensuite, la dégradation de ces agrégats entraîne une diminution de la fermeté.