

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 60 – Novembre 2011

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

Notice n° : 2011-5798

Effet de différentes conditions de haute pression sur la qualité et la durée de conservation du poisson fumé à froid

The effect of different high pressure conditions on the quality and shelf life of cold smoked fish

Erkan* N., Uretener G., Alpas H., Selcuk A., Ozden O. and Buzrul S.

* Istanbul University, Faculty of Fisheries, Department of the Seafood Processing and Quality Control, Ordu Cad. No. 200 34470, Istanbul ; E-mail : nurerkan@istanbul.edu.tr

Innovative Food Science and Emerging Technologies, 2011, 12 (2), p. 104-110 - Doi : 10.1016/j.ifset.2010.12.004 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Du saumon fumé à froid a été soumis à différents traitements par haute pression : pression de 220, 250 et 330 MPa, température de 3, 7, 15 et 25°C, et durée de 5 et 10 min. L'influence de ces traitements sur quelques critères de qualité (couleur, oxydation lipidique, composition en acides aminés et teneur en TMA) a été évaluée.

La couleur du saumon fumé était la moins modifiée, les protéines moins dénaturées et l'oxydation des lipides plus limitée, avec 2 traitements haute pression à 250 MPa (l'un à 3°C pendant 5 min, l'autre à 25°C pendant 10 min).

Sur la base des résultats sensoriels et microbiologiques, la durée de conservation à 2°C du saumon fumé à froid, soumis aux 2 meilleurs traitements haute pression identifiés, était de 8 semaines (gain de 2 semaines par rapport aux saumons non traités).