

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° : 2011-5801

Effet du traitement des rogues de cabillaud (*Gadus morhua*) sur la formation d'amines et le profil lipidique

*Effect of processing on amine formation and the lipid profile of cod (*Gadus morhua*) roe*

Lapa-Guimaraes* J., Trattner S. and Pickova J.

* Faculty of Animal Sciences and Food Engineering, University of São Paulo, CEP13635-900 Pirassununga, Brazil ; Tél.: +55.19.35654314 ; Fax : +55.19.35654284 ; E-mail : julagui@usp.br

Food Chemistry, 2011, 129 (3), p. 716-723 - Doi : 10.1016/j.foodchem.2011.05.010 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Le traitement des oeufs de poisson entraîne des modifications de leur composition chimique, dont l'ampleur dépend des techniques employées et des additifs. Dans cette étude, les œufs de cabillaud sont traités au benzoate de sodium (20 mg/100 g) et à l'acide citrique (pH 5) puis stockés à 3°C ou à 17°C pendant 4 mois. En parallèle, des échantillons non traités sont conservés dans les mêmes conditions.

Le pourcentage d'acides gras libres et les teneurs en ABVT, TMA et amines biogènes des œufs maturés (traités et stockés) sont supérieurs à ceux des œufs frais. Les plus fortes hausses ont été observées dans les échantillons stockés à 17°C, sans additifs, avec un taux d'histamine de 8,8 mg/100 g.

Une température de maturation basse, 3°C, permet de minimiser les changements de composition. L'ajout de benzoate de sodium (conservateur) ou d'acide citrique (acidifiant) a un effet significatif dans le maintien de la qualité des œufs de cabillaud, surtout à une température de maturation élevée.

N.B. les rogues sont des gonades femelles à maturité.