

# 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° : 2011-5802

## **Composition de la marinade et effets du vide sur l'absorption de liquide et la conservation de portions de poisson mariné**

*Marinade composition and vacuum effects on liquid uptake and retention in tumbled fish portions*

**Lombard R. and Lanier \* R.**

\* Food, Bioprocessing and Nutrition Science Department, North Carolina State University, Box 7624 Schaub Hall, Raleigh, NC 27695-7624, USA ; E-mail : tyre@unity.ncsu.edu

*Journal of Aquatic Food Product Technology*, 2011, 20 (2), p. 117-128 - Doi : 10.1080/10498850.2010.549605

- Texte en Anglais

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

Une « marinade » particulière a été testée. Elle combinait un pH élevé (8 au lieu des pH usuels de 6 ou 7), une forte concentration en sel (6 % de NaCl) et des polyphosphates à chaîne courte (tri- ou pyro-phosphates à 1,6 %).

Son emploi sur des portions de flétan, 10 portions de 50 g dans 1,35 l de marinade, a conduit à une importante absorption de liquide dans la chair du poisson et à des rendements supérieurs aux technologies traditionnelles.