

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° : 2011-5808

Effet des graines de roucou et des feuilles de coriandre en tant qu'antioxydants naturels dans des boulettes de poisson au cours de la congélation

Effect of annatto and coriander leaves as natural antioxidants in fish meatballs during frozen storage

Soriano Sancho R.A., Aliaga de Lima F., Guerra Costa G., Barros Mariutti L.R. and Bragagnolo* N.

* Dept. of Food Science, School of Food Engineering, Univ. of Campinas, UNICAMP, 13083-862, Campinas, Sao Paulo, Brazil ; E-mail : neura@fea.unicamp.br

Journal of Food Science, 2011, 76 (6), p. C838-845 - Doi : 10.1111/j.1750-3841.2011.02224.x - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les boulettes de poisson (Acoupa) conservées à -18°C pendant 120 jours présentent une diminution de leur teneur en acides gras poly-insaturés. L'addition de coriandre (0,5 g/100 g) ou de roucou (0,1 g/100 g) permet de contrôler cette diminution, aidant ainsi à préserver les acides gras oméga 3 DHA et EPA, avec un effet encore plus marqué du mélange des 2 épices.

Les diminutions de concentration en DHA pour les boulettes témoins, les boulettes avec coriandre, celles avec roucou et celles avec deux épices sont respectivement de 44, 30, 11 et 7 %.

N.B. Il existe un colorant extrait de graines de roucou, le E 160b, qui est autorisé par la réglementation communautaire uniquement dans les poissons fumés.