

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° : 2011-5810

Maîtrise de l'oxydation des lipides et des changements texturaux de pulpes de sardine congelées avec une utilisation combinée d'acide caféique et d'un concentré de protéines de lait

Control of Lipid Oxidation and Texture Changes in Frozen Sardine Mince by Combined Use of Milk Protein Concentrate and Caffeic Acid

Tolasa* S., Cakli S., Cadun A. and Lee C.M.

* Sebnem Tolasa, Ege University, Faculty of Fisheries, Department of Fishery and Fish Processing Technology, 35100 Bornova-Izmir, Turkey ; E-mail : sebnem.tolasa@ege.edu.tr

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2011, 20 (3), p. 308-318 - Doi : 10.1080/10498850.2011. 586137
- Texte en Anglais

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

o Référence bibliographique enrichie

L'efficacité de l'acide caféique (200 et 400 ppm) et d'un concentré de protéines de lait (CPL) à 4 %, seul ou en combinaison, sur l'oxydation des lipides et les changements texturaux de pulpes de sardines congelées (6 mois à -18°C) a été étudiée.

Le CPL permettait de retarder l'oxydation des lipides durant le stockage, d'améliorer la texture des pulpes mais aussi de diminuer les pertes d'humidité et celles liées à la cuisson. L'acide caféique retardait également l'oxydation des lipides mais n'influe pas sur les autres paramètres. La combinaison des produits n'avait pas d'effet synergique.

L'étude suggère donc que l'oxydation des lipides et la texture des pulpes de sardines congelées peuvent être améliorées en ajoutant un concentré de protéines de lait.

N.B. L'acide caféique est un composé naturellement présent dans toutes les plantes, intervenant dans la synthèse de la lignine (pas de lien avec la caféine). L'acide caféique n'est pas autorisé en tant qu'additif dans l'Union européenne.