

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 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2011-5816

Caractéristiques de saumon atlantique séché en barres façon « jerky » [valorisation de chutes de découpe]

Characteristics of formed Atlantic salmon jerky

Oberholtzer A.S., Dougherty M.P. and Camire* M.E.

* Dept. of Food Science and Human Nutrition, Univ. of Maine, 5735 Hitchner Hall, Orono, ME 04469-5735, USA ; E-mail : Mary.Camire@umit.maine.edu

Journal of Food Science, 2011, 76 (6), p. S396-S400 - Doi : 10.1111/j.1750-3841.2011.02245.x - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

La production de saumon fumé (*Salmo salar*) génère de grandes quantités de chutes de découpe peu valorisées. Une opportunité de développer de nouveaux aliments à valeur ajoutée à partir de ces coproduits est proposée dans cette étude : la production de barres de saumon séché ou saumon jerky.

En plus de la chair de saumon cru, la recette contient du sucre, du sel et de l'amidon de pomme de terre comme liant. Deux procédés sont comparés : saumurage puis fumage, ou salage à sec puis fumage.

Une fois les ingrédients mélangés et hachés, le mélange est transféré dans le cylindre d'une machine à fabriquer des « jerkys », le jerky étant un produit américain généralement à base de bœuf séché, sel et sucre, vendu souvent sous forme de barres fines et stable à température ambiante. Le mélange est conduit à travers une filière à fente plate, de manière à constituer des bandes fines d'environ 12-13 mm d'épaisseur et 5 cm de longueur, qui sont ensuite placées dans un fumoir.

Les échantillons salés à sec présentent une teneur en sel plus élevée et ont une texture moins résistante d'après le texturomètre utilisé. Les échantillons saumurés sont moins gras et de couleur plus sombre, plus rouge et plus jaune que les échantillons salés. Le saumon jerky est plus riche en acides gras oméga 3 que le saumon frais, et la technique par saumurage augmente cette concentration.

Un jury sensoriel de 57 consommateurs apprécie également l'apparence et l'arôme des deux produits (notes : 6,7 pour l'apparence et 6,3 pour l'arôme sur une échelle hédonique de 1 à 9). Les notes d'acceptabilité pour le goût, la texture et la qualité globale sont de 6,7 ; 6,9 ; 6,8 pour le produit mariné et 6,2 ; 6,3 ; 6,2 pour le produit salé à sec.

Le saumurage sera donc privilégié dans la suite des travaux de mise au point du produit, qui consistera à optimiser la qualité sensorielle, réduire la teneur en sel, automatiser le process de production et déterminer la durée de conservation du produit.