

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° : 2011-5817

Effet technologique et valeur nutritionnelle de fibres de fucus antioxydantes ajoutées à de la pulpe de poisson

Technological effect and nutritional value of dietary antioxidant Fucus fiber added to fish mince

Diaz-Rubioa * M.E., Serranoa J., Borderias J. and Saura-Calixtoa F.

* Department of Metabolism and Nutrition, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN), Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), C/José Antonio Novais, 10 Ciudad Universitaria, 28040 Madrid, Spain ;
E-mail : medr@ictan.csic.es

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2011, 20 (3), p. 295-307 - Doi : 10.1080/10498850.2011.567349

· Texte en Anglais

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

● Référence bibliographique enrichie

L'effet antioxydant de fibres de varech vésiculeux (*Fucus vesiculosus*) sur de la chair hachée de chinchard a été testée durant un stockage à l'état congelé. L'extrait d'algue a été préparé suivant le brevet ES 2168222A1, puis additionné au poisson haché (à 1 et 2 %). Les échantillons ont été conditionnés en sachet et congelés à -20°C.

Après 3 mois de congélation les échantillons renfermant l'extrait d'algue avaient un niveau d'oxydation plus faible que les échantillons témoins ainsi qu'une perte en eau plus faible (moins d'exsudation et de perte en eau à la cuisson). Les échantillons traités à 1 % avaient une saveur similaire au témoin, mais ceux traités à 2 % avaient une saveur différente qui a été jugée plaisante par le jury d'analyse sensorielle.