

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 60 – Novembre 2011

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2011-5839

Caractéristiques de goût et de qualité de la morue salée et dessalée (*Gadus morhua*) produite par différentes méthodes de salage

*Flavor and quality characteristics of salted and desalted cod (*Gadus morhua*) produced by different salting methods*

Jonsdottir* R., Sveinsdottir K., Magnusson H., Arason S., Lauritzsen K. and Thorarinsdottir K.A.

* Matis Ohf Matis Iceland Food & Biotech R&D, IS-113 Reykjavik, Iceland ; E-mail : rosa.jonsdottir@matis.is

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2011, 59 (8), p. 3893-3904 - Doi : 10.1021/jf104203p - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

Dans cette étude, la morue salée (*Gadus morhua*) est préparée en Islande, sous forme de filet ou de poisson fendu. Trois méthodes de salage (injection + saumurage + sel sec ; saumurage + sel sec ; sel sec) sont appliquées. Le salage au sel sec est réalisé dans des bacs en alternant des couches de sel et de poisson, avec écoulement de la saumure.

Les poissons fendus ont un aspect plus sombre et une saveur plus forte que les filets, ce qui peut correspondre aux goûts de certains consommateurs. La comparaison des 3 méthodes de salage montre qu'un pré-salage améliore l'aspect des produits en augmentant leur clarté et en diminuant leur couleur jaune.

Sur les produits dessalés, la saveur de « poisson saumuré » est plus douce pour les filets qui ont subi une étape d'injection. L'analyse des composés aromatiques permet d'identifier des produits de dégradation des lipides et des protéines qui contribuent à la saveur caractéristique des produits salés.