

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° : 2011-5840

Evaluation instrumentale de la couleur et de la texture du saumon royal du Pacifique cuit (King - *Oncorhynchus tshawytscha*) et relation avec les propriétés sensorielles

*Evaluating instrumental colour and texture of thermally treated New Zealand King Salmon (*Oncorhynchus tshawytscha*) and their relation to sensory properties*

Larsen D., Quek* S.Y. and Eyres L.

* Food Science Programme, Department of Chemistry, The University of Auckland, 23 Symonds Street, Auckland, New Zealand ; Tél. : +64.9.3737599x85852 ; Fax : +64.9.373.7422 ; E-mail : sy.quek@auckland.ac.nz

LWT - Food Science and Technology, 2011, 44 (8), p. 1814-1820 - Doi : 10.1016/j.lwt.2011.03.018 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Du saumon royal du Pacifique d'élevage (*Oncorhynchus tshawytscha*) a été préparé selon 6 méthodes usuelles : poché, cuit à la vapeur, aux micro-ondes, à la poêle (sans huile), au four (sans huile) et frit à l'huile de tournesol.

Les mesures instrumentales montrent que, pendant le traitement thermique, la couleur externe devient plus claire, plus rouge et jaune ; la texture devient plus ferme, plus élastique et nécessite plus de mâchement.

Dans l'ensemble, le panel sensoriel (50 juges non-entraînés) préfère le saumon cuit au four et apprécie peu le saumon poché ou cuit aux micro-ondes.

Les mesures instrumentales de texture sont bien corrélées aux évaluations de texture réalisées par le panel.