

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 61 – Janvier 2012

Thème : 2 – Transformation    Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2012-5873

## **Aptitude du chitosan comme cryoprotecteur du surimi de courbine (*Johnius gangeticus*) pendant un stockage congelé**

*Suitability of chitosan as cryoprotectant on croaker fish (Johnius gangeticus) surimi during frozen storage*

**Sadhan Dey S. and Chandra Dora\* K.**

\* Department of Fish Processing Technology, Faculty of Fishery Sciences, West Bengal University of Animal and Fishery Sciences, Panchasayar PO, Kolkata, 700 094, West Bengal, India ; E-mail : kc\_dora@yahoo.co.in

*Journal of Food Science and Technology*, 2011, 48 (6), p. 699-705 - Doi : 10.1007/s13197-010-0197-8 - *Texte en Anglais*

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

### **○ Référence bibliographique enrichie**

L'étude concerne l'utilisation du chitosan comme cryoprotecteur dans du surimi de courbine conservé à -20°C durant 180 jours.

L'addition de 1 % de chitosan permet de diminuer l'effet négatif de la congélation sur les propriétés physico-chimiques, biochimiques et sensorielles des produits après 6 mois d'entreposage.

Le chitosan peut donc être utilisé en remplacement des cryoprotecteurs classiquement employés comme le saccharose ou le sorbitol pour la stabilisation du surimi à l'état congelé.