

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **62 – Mars 2012**

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

Notice n° : **2012-5973**


Différences de qualité de gels obtenus par traitement thermique de bars communs (*Dicentrarchus labrax*) et de dorades royales (*Sparus aurata*)

*Quality differences between heat-induced gels from farmed gilthead sea bream (*Sparus aurata*) and sea bass (*Dicentrarchus labrax*)*

Cardoso* C.L., Mendes R.O., Vaz-Pires P. and Nunes M.L.

* IP L IPIMAR, INRB, Inst Nacl Recursos Biol, Ave Brasilia, P-1449006 Lisbon, Portugal ; E-mail : ccardoso@ipimar.pt

Food Chemistry, 2012, 131 (2), p. 660-666 - Doi : 10.1016/j.foodchem.2011.09.051 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

L'étude porte sur la qualité de gels, induits par la chaleur, de protéines de bars communs (*Dicentrarchus labrax*) et de dorades royales (*Sparus aurata*) d'élevage en présence ou non de transglutaminase à une concentration de 0,5 %.

Pour les deux espèces, les gels obtenus sont de bonne qualité. La teneur en lipides des produits obtenus à partir de bars communs est supérieure à celle obtenue partir de dorades royales. La présence de lipides et principalement d'acides gras omega 3 (EPA et DHA) est intéressante pour argumenter sur la qualité nutritionnelle des produits. La qualité des gels est supérieure pour le bar et est améliorée en présence de transglutaminase. La différence entre les deux espèces serait due en partie à une solubilité plus faible des protéines de la dorade.