

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **62 – Mars 2012**

Thème : **5 – Consommation et marchés**

Sous-thème : **5 – 3 Consommation**

Notice n° : **2012-5990**

Perception sensorielle du saumon et de sauces culinaires - Une approche interdisciplinaire

Sensory perception of salmon and culinary sauces - An interdisciplinary approach

Paulsen* M.T., Ueland O., Nilsen A.N., Ostrom A. and Hersleth M.

* Nofima AS, Osloveien 1, NO-1430 As, Norway ; E-mail : morten.paulsen@nofima.no

***Food Quality and Preference*, 2012, 23 (2), p. 99-109 - Doi : 10.1016/j.foodqual.2011.09.004 -**

Texte en Anglais

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

● **Résumé**

Les sauces jouent un rôle important dans la perception sensorielle des mets. La combinaison de sauce et d'autres aliments peut provoquer des interactions sensorielles qui modifient les attributs sensoriels et l'impression générale d'un plat.

L'objectif principal de cette étude était de rechercher les effets de sauces culinaires sur les caractéristiques sensorielles de chair de saumon, en utilisant différents niveaux et différentes associations de saveurs fondamentales (salée, sucrée, acide, amère, umami). 17 combinaisons de saumon et de sauce ont été évaluées à Nofima, un institut norvégien, par un panel entraîné qui a réalisé des analyses descriptives.

Une liste de 17 descripteurs objectifs a été établie au préalable et deux attributs composés ont été ajoutés : l'harmonie et la complexité. Les échantillons étaient analysés selon cet enchaînement : le saumon en premier, la sauce ensuite et enfin les deux ensemble.

Une sauce basique, ayant une seule saveur fondamentale à un niveau élevé, augmente généralement la perception de cette saveur dans le saumon. Des modifications sont perçues dans le saumon pour toutes les associations de saveur fondamentale ; les sauces amère, acide et salée diminuent significativement la flaveur saumon ; les sauces salées diminuent également la flaveur « poisson gras ».

Les sauces amère, acide et salée augmentent la complexité (saveurs multiples) et la sauce amère réduit l'harmonie (équilibre). Ces 2 critères apportent des informations intéressantes ; en général les attributs importants pour décrire l'harmonie sont inversement corrélés à ceux décrivant la complexité. Ces 2 critères, difficiles à évaluer, doivent être réservés à des jury d'experts.

Cette étude, qui associe un plan expérimental, de l'analyse sensorielle et des connaissances culinaires, peut servir de modèle pour le développement de produits. Les résultats seront utiles aux fabricants de plats à base de poisson dont la cible est un groupe de consommateurs spécifiques.