

---

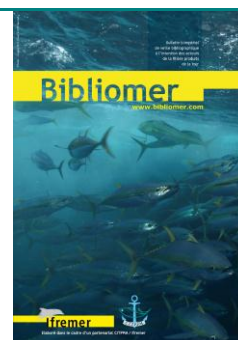
Bibliomer n° : 63 – Juin 2012

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2012-6003

---



**L'ajout de bicarbonate de sodium dans la saumure améliore les caractéristiques sensorielles et la rétention d'eau de la morue légèrement salée**

*Brines added sodium bicarbonate improve liquid retention and sensory attributes of lightly salted Atlantic cod*

**Asli\* M. and Morkore T.**

\* Nofima AS, Osloveien 1, N-1430 As, Norway ; E-mail : magnus.asli@nofima.no ; turid.morkore@nofima.no

*LWT - Food Science and Technology*, 2012, 46 (1), p. 196-202 - Doi : 10.1016/j.lwt.2011.10.007 - Texte en Anglais

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

● **Résumé**

Cette étude a été réalisée en réponse à une demande de produits à teneur en sel réduite.

Des filets de morue d'élevage (*Gadus morhua*) fraîche ou congelée ont été injectés avec des quantités variables de NaCl en solution (0, 50, 150 et 250 g/L) avec ou sans bicarbonate de sodium (25 g de NaHCO<sub>3</sub>/L).

Les résultats ont montré que l'ajout combiné de sel et de bicarbonate de sodium améliore le rendement, la rétention d'eau au cours du stockage, la saveur et la texture, et que la formation de composés lipidiques volatils est réduite par rapport à un traitement utilisant un seul composé.

Un traitement des filets de morue frais ou congelés avec 50 à 150 g de NaCl/L et 25 g de NaHCO<sub>3</sub>/L donne un rendement optimal avec une bonne rétention de liquide.

Ces résultats sont les premiers à démontrer que l'injection d'une combinaison de NaCl et NaHCO<sub>3</sub> est un moyen rapide et simple de produire des filets de morue légèrement salés de bonne qualité qui ont l'avantage d'avoir une teneur en sodium réduite par rapport à un produit commercial classique.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,  
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM