

Bibliomer n° : 63 – Juin 2012

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2012-6004




### **Effet de traitements hautes pressions sur la qualité de la morue fumée durant un stockage réfrigéré**

*Effect of high pressure treatments on smoked cod quality during refrigerated storage*

**Montiel R., De Alba M., Bravo D., Gaya P. and Medina\* M.**

\* INIA, Dept Tecnol Alimentos, Carretera La Coruna Km 7, Madrid 28040, Spain ; E-mail : mmedina@inia.es

*Food Control*, 2012, 23 (2), p. 429-436 - Doi : 10.1016/j.foodcont.2011.08.011 - *Texte en Anglais*

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

#### ● Résumé

Les effets de traitements par haute pression (400, 500 et 600 MPa pendant 5 ou 10 mn) sur les caractéristiques sensorielles, chimiques et microbiologiques de tranches de morue fumées à froid, conservées sous vide à 5 °C pendant 60 jours, ont été évalués.

Les traitements par haute pression ont réduit la flore présente et retardé sa croissance durant le stockage réfrigéré. Aucune différence significative sur l'oxydation des lipides (indice thiobarbiturique) n'a été observée après traitement et durant la réfrigération. Parmi les amines biogènes, seules la tryptamine et la spermine ont été détectés à des niveaux très faibles.

D'un point de vue sensoriel, les traitements hautes pressions ont eu un impact sur la couleur et la texture de la morue fumée. Au niveau de la couleur, les hautes pressions ont induit des valeurs L\* et b\* plus importantes et une valeur a\* plus faible. Une texture plus ferme a été obtenue, phénomène accentué par l'augmentation de la pression. Les modifications sensorielles observées sur la couleur et la texture se sont atténuées durant le stockage à l'état réfrigéré. Aucune différence d'odeur et d'autres critères d'apparence n'a été reportée.

Selon les résultats sensoriels, le traitement par haute pression le plus adapté pour la morue fumée est 400 MPa pendant 10 mn ou 500 MPa pendant 5 mn. Il permet l'obtention de produits acceptables, une augmentation de la durée de conservation (acceptabilité jusqu'à la fin de la conservation : 60 jours) et une sécurité sanitaire accrue (protection contre la contamination éventuelle par des bactéries pathogènes durant le procédé).

<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