
Bibliomer n° : 63 – Juin 2012

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2012-6009




Changements physico-chimiques du surimi avec des substituts de sel

Physicochemical changes in surimi with salt substitute

Tahergorabi R. and Jaczynski* J.

* E-mail : Jacek.Jaczynski@mail.wvu.edu

Food Chemistry, 2012, 132 (3), p. 1281-1286 - Doi : 10.1016/j.foodchem.2011.11.104 - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

Dans cette étude, lors de la préparation de surimi d'Alaska pollock, le sel (NaCl) est remplacé par un substitut composé de chlorure de potassium (KCl) à 68 %, de mono hydrochlorure de L-lysine et de stéarate de calcium.

D'après les résultats, ce composé peut être utilisé comme substitut dans la fabrication de produits à faible teneur en sodium sans modifier de manière significative les propriétés de gélification et de texture. Des études complémentaires seront nécessaires pour étudier son impact sur les qualités microbiologiques et sensorielles des produits obtenus.

<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

