
Bibliomer n° : 64 – Septembre 2012

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2012-6082



Effets d'extraits de tomate et d'ail sur la stabilité oxydative de l'anchois mariné

Effects of tomato and garlic extracts on oxidative stability in marinated anchovy

Gokoglu* N., Yerlikaya P. and Topuz O.K.

* Fisheries Faculty, Akdeniz University, Antalya 07058, Turkey ; Tél : +90.242.310.24 11/2534 ; Fax : +90.242.227.45.64 ;

E-mail : ngokoglu@akdeniz.edu.tr

Journal of Food Processing and Preservation, 2012, 36, p. 191-197 - Doi : 10.1111/j.1745-4549.2011.00576.x -

Texte en Anglais

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

● Référence bibliographique enrichie

Les effets de deux extraits naturels de plantes (tomate et ail) sur l'oxydation des lipides d'anchois marinés ont été étudiés.

Des filets d'anchois ont été marinés 32h avec une solution contenant 2% d'acide acétique, 10% de sel et 6% d'extrait de tomate, d'ail ou d'une combinaison des deux extraits. Le ratio poisson/marinade en p/v était de 1/1,5. Une fois marinés, les filets d'anchois étaient placés dans l'huile de tournesol et conservés à 4°C pendant 3 mois.

L'étude montre que les 2 extraits permettent de ralentir l'oxydation des lipides des anchois marinés conservés à 4°C. Ils pourraient donc être utilisés pour remplacer certains additifs alimentaires.

L'extrait de tomate, ayant une teneur plus importante en composés phénoliques aux propriétés anti-oxydantes, est un peu plus efficace que l'extrait d'ail. Etant donné la couleur résultante liée à l'ajout d'extrait de tomate, celui-ci pourrait être utilisé dans des marinades de poisson contenant traditionnellement de la tomate.

<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

