
Bibliomer n° : 64 – Septembre 2012

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2012-6083




Effets de faibles concentrations en sel et en saccharose sur la qualité de filets de carpe à grosse tête (*Aristichthys nobilis*) conservés à 4°C

*Effects of low concentration of salt and sucrose on the quality of bighead carp (*Aristichthys nobilis*) fillets stored at 4 degrees C*

Hong H., Luo* Y. K., Zhou Z. Y. and Shen H. X.

* China Agr Univ, Coll Food Sci & Nutr Engn, Beijing Higher Inst Engr Res Ctr Anim Prod, Beijing 100083, Peoples R China ; Tel./Fax : +86.10.62737385 ; E-mail : luoyongkang@cau.edu.cn, luoyongkang@263.net

Food Chemistry, 2012, 133 (1), p. 102-107 - Doi : 10.1016/j.foodchem.2012.01.002 - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

La carpe à grosse tête est l'une des principales espèces aquacoles d'eau douce en Chine (plus de 2 millions de tonnes produites en 2009).

Le saccharose (sucre de table) est largement utilisé dans la cuisine chinoise et permet notamment de compenser le côté âpre du sel dans certains poissons. Il est aussi utilisé comme cryoprotecteur dans le surimi congelé.

L'objectif de cette étude était d'évaluer les effets de faibles concentrations en sel (1,1%) et en saccharose (0,9%) sur la qualité de filets de carpe à grosse tête conservés 16 jours à 4°C. Des analyses sensorielles, microbiologiques et physico-chimiques ont été réalisées.

Les résultats montrent qu'un marinage, avec de faibles concentrations en sel et en sucre, des filets de carpe permet de retarder les modifications chimiques (ABVT, pH) et la croissance bactérienne, d'améliorer la capacité de rétention d'eau et les caractéristiques sensorielles durant un stockage réfrigéré. Les filets de carpe marinés ont de plus un goût particulièrement apprécié par les juges. Leur durée de conservation est estimée à 8 jours contre 4 jours pour les filets non marinés (d'après les résultats de flore totale, non corrélés à ceux de l'analyse sensorielle).

<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

