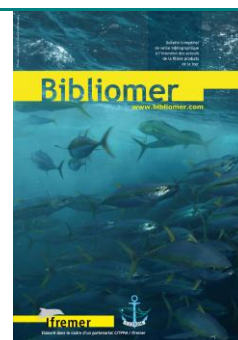


Bibliomer n° : 65 – Décembre 2012

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2012-6148



Effet du remplacement partiel du sodium sur les paramètres physico-chimiques du bar fumé au cours du stockage

Effect of partial sodium replacement on physicochemical parameters of smoked sea bass during storage

Fuentes* A., Fernandez-Segovia I., Serra J. A. and Barat J. M.

* Grupo de Investigación e Innovación Alimentaria, Departamento de Tecnología de Alimentos, Universidad Politécnica de Valencia, Camino de Vera s/n, 46022 Valencia, Spain ; E-mail : anfuelo@upvnet.upv.es

Food Science and Technology International, 2012, 18 (3), p. 207-217 - Doi : 10.1177/1082013211415156

Texte en Anglais

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

◆ Analyse

L'effet d'un remplacement partiel du sodium par du potassium, associé à 3 conditions d'emballage, sur les propriétés physico-chimiques de bar fumé entreposé à l'état réfrigéré a été étudié.

Des filets de bars ont été salés avec 100% de NaCl ou un mélange 50% NaCl - 50% KCl puis fumés par atomisation de fumée liquide, emballés sous air, sous vide ou sous atmosphère modifiée et entreposés à 4°C pendant 42 jours. Des mesures physico-chimiques, de couleur et de texture ont été réalisées périodiquement, au cours de l'entreposage, sur la matière première et le produit fumé.

Le procédé de fumage réduit l'humidité, le pH et l'activité de l'eau du produit. Il augmente la capacité de rétention d'eau et la teneur en cendres et en minéraux, et modifie significativement la couleur et la texture.

La nature du conditionnement a un effet sur le pH, la capacité de rétention d'eau et la texture. Les échantillons conditionnés sous air présentent les plus fortes valeurs de pH et une capacité de rétention d'eau qui décroît au cours de l'entreposage. Les paramètres de texture diminuent au cours du stockage pour les échantillons conservés sous vide ou sous atmosphère modifiée.

En ce qui concerne l'effet du remplacement partiel du sodium, un pH initial plus élevé est observé dans les lots avec 100% de NaCl ; cette différence persiste au cours de l'entreposage. Le type de sel n'a d'influence ni sur les paramètres physico-chimiques, ni sur la texture.

Des mesures sensorielles et microbiologiques réalisées en parallèle de cette étude montrent que le remplacement de NaCl n'affecte pas la durée de conservation du produit (Fuentes, 2011)*. L'étude n'indique cependant pas s'il existe des différences de goût entre les produits car c'est une échelle hédonique qui a été utilisée avec 5 personnes uniquement !

* Fuentes A., Fernandez-Segovia I., Barat J. M. and Serra J. A. (2011) Influence of sodium replacement and packaging on quality and shelf life of smoked sea bass (*Dicentrarchus labrax* L.), 44, 917-923.

Analyse réalisée par : Cardinal M. / Ifremer

<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

