

---

Bibliomer n° : 65 – Décembre 2012

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2012-6149

---



**Influence de la concentration en sel sur les propriétés de la chair de harengs marinés (*Clupea harengus* L.) issus de matières premières fraîches et congelées**

*Influence of salt concentration on properties of marinated meat from fresh and frozen herring (*Clupea harengus* L.)*

**Szymczak\* M., Kolakowski E. and Felisiak K.**

\* West Pomeranian University of Technology, Department of Food Science and Technology, Szczecin 71-459, Poland ; E-mail : mariusz.szymczak@zut.edu.pl

*International Journal of Food Science and Technology*, 2012, 47 (2), p. 282-289 - Doi : 10.1111/j.13652621.2011.02837.x - *Texte en Anglais*

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

**○ Référence bibliographique enrichie**

L'effet d'une concentration en sel comprise entre 5 et 15% a été étudié dans le cas de harengs saumurés. L'étude montre que de fortes concentrations en sel affectent de façon défavorable toutes les propriétés de la chair de hareng, que ce soit les rendements, la texture et la couleur. Les résultats confirment également une plus forte sensibilité au sel des matières premières congelées.

<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

