

Bibliomer n° : 65 – Décembre 2012

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2012-6157



Chair de maquereau (*Scomber scombrus*) restructurée à faible teneur en sel ayant une texture similaire à celle du blanc de dinde

*Low-salt restructured fish products from Atlantic mackerel (*Scomber scombrus*) with texture resembling turkey breast*

Martelo-Vidal M. J., Mesas J. M. and Vazquez* M.

* Department of Analytical Chemistry, Faculty of Veterinary Science, University of Santiago de Compostela, Lugo 27002, Spain ; E-mail : manuel.vazquez@usc.es

Food Science and Technology International, 2012, 18 (3), p. 251-259 - Doi : 10.1177/1082013211415175

Texte en Anglais

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

● **Résumé**

Le maquereau (*Scomber scombrus*) est une espèce pélagique et migratrice qui est capturée avec d'autres poissons et est considérée comme prise accessoire. Le but de ce travail était d'obtenir des produits de poisson restructurés pauvres en sel, à partir de chair de maquereau, et ressemblant au blanc de dinde en utilisant la transglutaminase (0,2 unité/g) comme liant.

La concentration en NaCl (0-20 g/kg), la température (25-40°C) et le temps d'incubation (30-90 minutes) ont été testés. Les paramètres de texture (force et travail à l'aide d'un Warner-Bratzler) et l'eau extractible ont été comparés à ceux du blanc de dinde. Des modèles mathématiques ont été obtenus pour déterminer l'effet de ces variables sur la texture des produits restructurés à partir de chair de maquereau. Des conditions optimales pour obtenir une texture semblable à celle du blanc de dinde ont été trouvées.

L'optimisation globale indique que le traitement à 31,8°C pendant 63,35 minutes à une concentration en NaCl de 0,85% permet d'obtenir des produits restructurés de maquereau avec une texture et une teneur en eau extractible semblables à ceux du blanc de dinde. Les paramètres de couleur (L*, a* et b*) du produit sont aussi semblables à ceux du blanc de dinde.

Les résultats ont montré la faisabilité de la production de produits restructurés à faible teneur en sel, à partir de chair de maquereau, ressemblant au blanc de dinde en utilisant la transglutaminase comme liant.

<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

