

Bibliomer n° : 66 – Avril 2013

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2013-6236



Rôle émergent des composés phénoliques en tant qu'additifs alimentaires naturels dans les poissons et produits de la mer

Emerging Role of Phenolic Compounds as Natural Food Additives in Fish and Fish Products

Maqsood S., Benjakul* S. and Shahidi F.

* Department of Food Technology, Faculty of Agro-Industry, Prince of Songkla University, Hat Yai, Songkhla, Thailand ; E-mail : soottawat.b@psu.ac.th

Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 2013, 53 (2), p. 162-179 - Doi : 10.1080/10408398.2010.518775 - Texte en Anglais

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

● Résumé

L'altération des poissons est la principale cause des pertes de produits tout au long de la chaîne de production et du stockage. Le développement d'odeur de rance, de saveurs indésirables, les changements de couleur et de texture ainsi que la diminution de l'intérêt nutritionnel peuvent être évités en utilisant des additifs appropriés. Etant donné le risque potentiel pour la santé de certains additifs synthétiques, les composés naturels représentent une alternative intéressante, tout particulièrement les agents antimicrobiens et anti-oxydants.

Les composés phénoliques sont des anti-oxydants naturels présents dans les fruits, les légumes, les plantes, les algues et certaines herbes. Ils sont classés en 4 catégories :

- Les flavonoïdes (comme la catéchine),
- Les acides phénoliques (par exemple l'acide tannique),
- Les acides hydroxycinnamiques (dont l'acide caféique),
- Les lignanes.

Cette synthèse très complète présente les différents composés phénoliques et leurs propriétés illustrées par des résultats d'études réalisées sur les produits de la mer.

Les composés phénoliques présentent une activité anti-oxydante sur les lipides et les protéines ainsi qu'une activité antimicrobienne. Ils peuvent aussi être utilisés pour retarder l'apparition de mélanose dans les crustacés en remplacement des sulfites ou, comme auxiliaires technologiques en tant que liants protéiques, pour améliorer la texture et les propriétés fonctionnelles des pulpes, des films de gélatine et du surimi.

Les composés phénoliques permettent donc de prévenir la détérioration des produits de la mer et de maintenir ou d'améliorer leurs qualités.

<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