

---

Bibliomer n° : 66 – Avril 2013

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2013-6239

---



### **Modélisation de l'effet de la température et de la teneur en lipides sur la cinétique de salage de l'anchois (*Engraulis anchoita*)**

*Modelling the effect of temperature and lipid content on anchovy (*Engraulis anchoita*) salting kinetics*

**Czerner\* M. and Yeannes M.**

\* Grupo de Investigación Preservación y Calidad de Alimentos, Universidad Nacional de Mar del Plata, Av. Juan. B. Justo 4302, (7600), Mar del Plata, Argentina ; E-mail : mczerner@fi.mdp.edu.ar

*Journal of Food Engineering*, 2013, 115 (2), p. 164-172 - Doi : 10.1016/j.jfoodeng.2012.10.004

*Texte en Anglais*

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

#### ● **Résumé**

Les objectifs de cette étude étaient doubles : analyser l'influence de la température et de la teneur initiale en lipides des anchois sur le saumurage (anchoitage) et ensuite modéliser la cinétique de transfert de masses (diminution de la teneur en eau et augmentation du taux de sel du poisson) compte tenu de l'effet de ces variables.

Les essais ont été réalisés sur des anchois d'Argentine ayant une teneur initiale en lipides de 2,69 à 7,76 % à des températures comprises entre 5 et 35 °C. Les vitesses de transfert de masses augmentent avec la température de saumurage et sont inversement proportionnelle à la teneur initiale en lipides.

Afin d'expliquer ces phénomènes, deux nouveaux modèles mathématiques ont été proposés. La durée de salage dépend de la teneur en lipides des anchois, à température équivalente un poisson plus gras mettra plus longtemps pour atteindre son équilibre (sel-eau) en saumure.

La température affecte uniquement les constantes de transfert de sel.

<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

