
Bibliomer n° : 66 – Avril 2013

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2013-6262



Etude des cristaux de glace dans des filets de saumon (*Salmo salar*) emballés sous vide durant une super-réfrigération et l'entreposage consécutif

*A study of the ice crystals in vacuum-packed salmon fillets (*Salmo salar*) during superchilling process and following storage*

Kaale* L. D., Eikevik T. M., Bardal T. and Kjorsvik E.

* Norwegian University of Science and Technology (NTNU), Dep. Energy and Process Engineering, N-7491 Trondheim, Norway ; E-mail : lilian.d.kaale@ntnu.no

Journal of Food Engineering, 2013, 115 (1), p. 20-25 Doi : 10.1016/j.jfoodeng.2012.09.014 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Le but de ce travail était d'étudier la microstructure des filets de saumon emballés sous vide, super-réfrigérés pendant 2,1 min dans un congélateur à -30°C , avant un stockage à $-1,7 \pm 0,3^{\circ}\text{C}$ pendant 28 jours. La microstructure des filets a été analysée en 3 points, en surface, mi-centre et au centre. Des différences significatives ont été observées entre les cristaux de glace formés dans ces 3 points : au centre des filets la taille des cristaux est 3 fois supérieure à ceux de la surface.

D'autre part des différences significatives ont été observées entre la taille des cristaux de glace formés pendant la super-réfrigération et ensuite durant le stockage : après l'égalisation de la température (1 jour de stockage), la croissance des cristaux de glace intracellulaire n'est plus significative.

<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