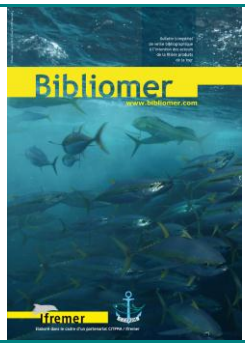
Bibliomer n° : 63 – Juin 2012
Thème : 3 - Qualité
Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité
Notice n° : 2012-6052



Effets de différentes températures de stockage sur la qualité de la morue très salée (*Gadus morhua*)

Effects of different temperatures on storage quality of heavily salted cod (Gadus morhua)

Minh* V.N., Jonsson A., Thorarinsdottir K.A., Arason S. and Thorkelsso G.
* University of Iceland, Reykjavik, Iceland ; Tél. : +354.422.5000 ; Fax : +354.422.5001 ; E-mail : mvn2@hi.is

***International Journal of Food Engineering,* 2011,** 7 (1) - Doi : 10.2202/1556-3758.2109 *Texte en Anglais*
📖 à commander à l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

○ Référence bibliographique enrichie

Les effets de différentes températures. (+2, -4, -12, -18 et -24 °C) et durées (0, 1, 3 et 6 semaines) de stockage sur la qualité de la morue très salée ont été étudiés. Les critères considérés étaient la couleur, la teneur en eau, la capacité de rétention d'eau, le rendement à la cuisson, l'azote basique volatil total (ABVT) et triméthylamine (TMA).

Au cours du stockage, la blancheur de la morue a diminuée et une couleur jaune/orange s'est développée. La capacité de rétention d'eau et le rendement à la cuisson ont augmenté de façon inversement proportionnelle à la teneur en eau. Une faible augmentation du taux d'ABVT et un léger recul de celui de TMA ont été observés.

Un stockage à une température supérieure à -4 °C a un impact négatif sur la couleur, qui est le principal critère de qualité de la morue salée.