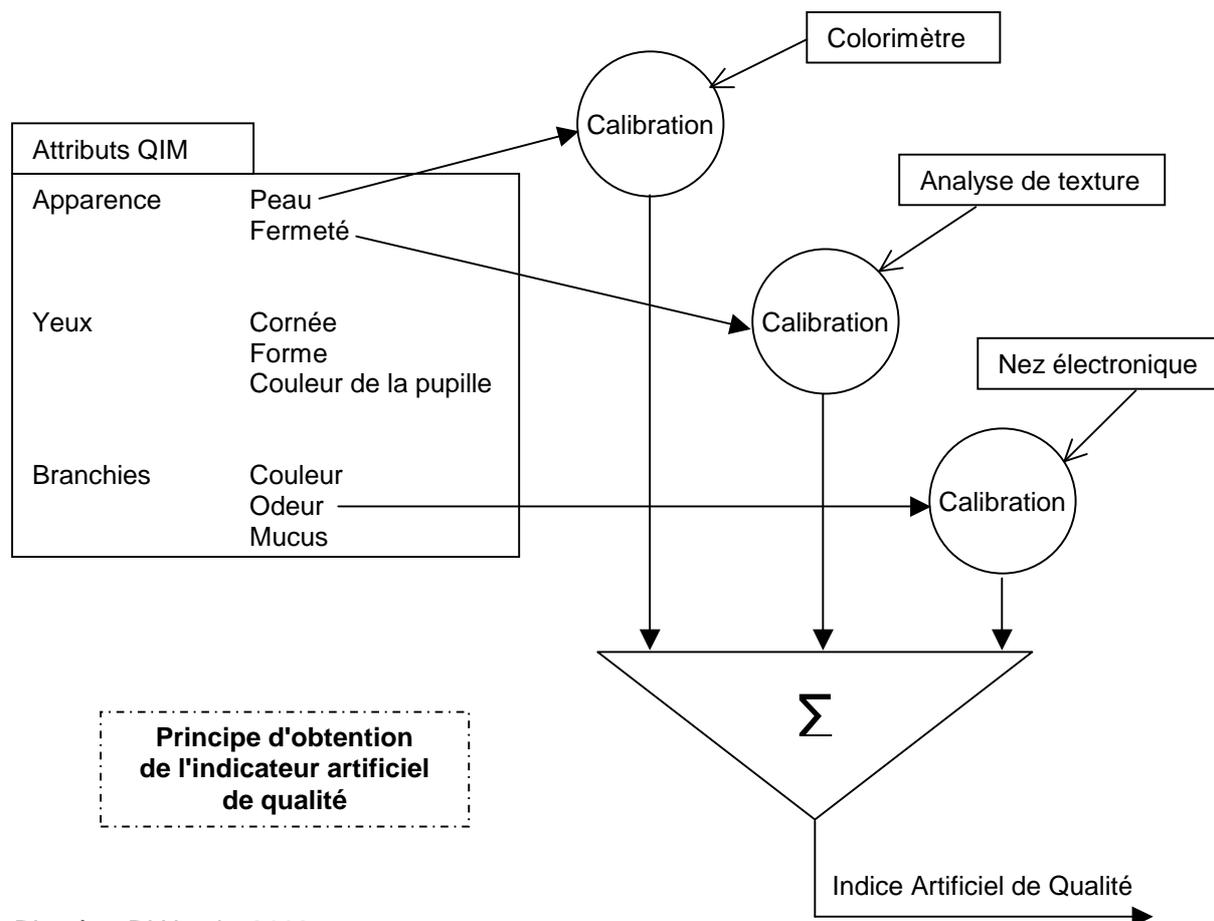


Le projet MUSTEC

Le projet européen FAIR CT98-4076 : **MUSTEC** (MultiSensor TEChniques for monitoring the quality of fish) consistait à évaluer plusieurs techniques physico-chimiques et à intégrer les mesures pertinentes dans un ensemble cohérent et robuste pour estimer la fraîcheur.

Les résultats de différentes techniques (mesures de spectroscopie en lumière visible, de propriété électrique du poisson, d'analyse d'image, de couleur, de nez électronique et de texture) ont été comparés à ceux obtenus avec la méthode QIM.

En combinant les résultats de mesures de couleur de peau, de texture et d'odeur avec des appareils calibrés par rapport aux résultats de la méthode QIM, un AQI est obtenu (**Indicateur Artificiel de Qualité**) qui reflète la qualité sensorielle du produit de manière aussi précise que le score QIM.



D'après : Di Natale, 2003.

Bibliographie

Nesvadba P. (2003). Introduction to and outcome of the project "Multisensor techniques for monitoring the quality of fish" (MUSTEC, FAIR CT 98 4076). *In* : Quality of Fish from Catch to Consumer: Labelling, Monitoring and Traceability. Eds. Luten J.B., Oehlenschäger J., Olafsdóttir G. The Netherlands : Wageningen Academic Publisher. 175-187.

Olafsdóttir G., Nesvadba P., Di Natale C., Careche M., Oehlenschäger J., Tryggvadóttir S.V., Schubring R., Kroeger M., Heia K., Esaiassen M., Macagnano A. and Jorgensen B.A. (2004) Multisensor for fish quality determination. Trends in Food Science & Technology **15** (2) : 86-93.

Di Natale C. (2003). Data fusion in MUSTEC : Towards the definition of an Artificial Quality Index. *In* : Quality of Fish from Catch to Consumer: Labelling, Monitoring and Traceability. Eds. Luten J.B., Oehlenschäger J., Olafsdóttir G. The Netherlands : Wageningen Academic Publisher. 273-282.