# BIBLIOMER

**Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer**

Bibliomer n° **: 1 – Avril 1998**
Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 3 Critères de qualité**
Notice n° : **1998-0041**

**Formation de points blancs sur la carapace des crevettes crues au cours du stockage congelé. Variation saisonnière et effets sur certains facteurs de production**
Formation of white spots in the shell of raw shrimps during frozen storage. Seasonal variation and effects of some production factors
**Mikkelsen A., Ronn B. et Skibsted L.H.**
Journal of the Science of Food and Agriculture, SCI 1997/04, n° 75, p. 433-441

## ○ Référence bibliographique