BIBLIOMER

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

Bibliomer n° **: 7 – Septembre 1999**
Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 3 Critères de qualité**
Notice n° : **1999-0651**

Tests pour la mesure de la qualité des farines de poissons sud africains : une étude sur la validité d'un nombre d'indices de qualité

Quantitative quality tests for South African fish meal : an investigation into the validity of a number of quality indices

Koning A.J.
CSIR - Food Science and Technology Fishing Industry Research Institute (FIRI) Programme, 15 Lower Hope Road, Rosebank, Cape Town 7700 Republic of South Africa

International Journal of Food Properties, 1999, 2 (1), p. 79-92 - *Texte en Anglais*

● Résumé

80 farines de poissons ont été analysées pour leur composition en eau, en protéines, en matières grasses en Afrique du sud. L'étude montre que la teneur en phospholipides est un meilleurs indicateur de la dégradation du produit avant transformation que l'ABVT. La teneur en acides gras polyinsaturés est un bon indicateur des surcuissons lors du séchage sur tambour.