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 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer**
Notice n° : **1999-0661**

Evaluation de la qualité du merlan bleu *(Micromesistius poutassou)* en contrôlant la dégradation des lipides durant un entreposage réfrigéré

Quality Assessment of Blue Whiting *(Micromesistius poutassou)* during Chilled Storage by Monitoring Lipid Damages

Aubourg S.P.*, Medina I. et Gallardo J.
* Instituto de Investigaciones Marinas (CSIC), c/E. Cabello, 6, 36208-Vigo - E-mail : saubourg@iim.csic.es

à commander auprès de : INIST-CNRS
Journal of Agricultural and Food Chemistry, 1998, 46, p. 3662-3666 - *Texte en Anglais*

Référence bibliographique enrichie

Plusieurs indices de dégradation des lipides ont été étudiés sur du merlan bleu réfrigéré. Comme lors d'une étude portant sur la sardine, la formation de composés fluorescents est bien corrélée avec les teneurs en ABVT et permet donc d'évaluer également la fraîcheur de ce « poisson maigre ».