

## **BIBLIOMER**

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

Bibliomer n° : **9 – Mars 2000**

Thème : **2 – Transformation**      Sous-thème : **2 – 2 Procédés de transformation**

Notice n° : **2000-0849**

**Emulsifiants : des stabilisants multifonctionnels**

**Langley-Danysz P.**

RIA, Janvier 2000, n° 598, p. 34-37

### **● Référence bibliographique enrichie**

Propriétés des émulsifiants utilisés dans les mousses, saucisses et autres types d'émulsions : monoglycérides et dérivés, esters d'acides gras, lécithines, ...