

## **BIBLIOMER**

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

Bibliomer n° : **10 – Juin 2000**

Thème : **3 – Qualité**      Sous-thème : **3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer**

Notice n° : **2000-0990**

### **Mesures non destructrices des modifications post-mortem basées sur les propriétés diélectriques du muscle de haddock – une étude au niveau pilote**

Non-invasive measurements of post-mortem changes in dielectric properties of haddock muscle – a pilot study

**Martisen O.G.\*, Grimnes S. et Mirtaheri P.**

\* Department of Physics, University of Oslo, PO Box 1048 Blindern, n-0316 Oslo, Norway – Tél : 47.22.85.64.74 ; Fax : 47.22.85.64.22 – E-mail : [ogm@fys.uio.no](mailto:ogm@fys.uio.no)

Journal of Food Engineering, 2000, 43, p. 189-192 - *Texte en Anglais*

#### **● Résumé**

Des changements significatifs des propriétés électriques des organes et du muscle peuvent être mesurés durant l'ischémie. Ce fait sera incontestablement utilisé comme nouvel outil de diagnostique pour l'estimation de la qualité des aliments dans le futur. Dans cet article, les auteurs présentent les mesures des propriétés électriques du haddock de 1 Hz à 100 kHz en fonction de la durée post-mortem. Les dispersions  $\alpha$  et  $\beta$  sont clairement trouvées. La plupart de la dispersion  $\alpha$  disparaît après quelques heures. La résistance à faible fréquence de la dispersion  $\beta$  augmente dans les 5 premières heures lorsque le poisson se met en rigor, et lorsque le processus de dégradation cellulaire est alors initié.