

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 11 – Septembre 2000

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


Notice n° : 2000-1056

Stockage congelé de la pulpe de crevette : effet du sorbitol, du blanc d'œuf et de l'amidon en temps que conservateurs

Frozen storage of minced prawn flesh : effect of sorbitol, egg white and starch as protective ingredients

Montero P.*, Gomez-Guillen M.C.

* Departamento de Ciencia y Tecnología de Carne y Pescado (CSIC), Ciudad Universitaria s/n, E-28040 Madrid, Spain
Zeitschrift für Lebensmitteluntersuchung und -forschung A, 1999, 208 (5/6), p. 349-354 - *Texte en Anglais*

 à commander auprès de : **INIST-CNRS**

● Référence bibliographique