

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

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

Notice n° : 2002-1679

Réhydratation du stockfish : technologie et contrôles

Reidratazione dello stoccafisso : tecnologia e controlli

Santoro A., Sarli T. A., Murru N., Nappo C. et Cortesi M. L.

Dipartimento di Scienze Zootecniche e Ispezione degli Alimenti, Sezione di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale,

Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi "Federico II", via F. Delpino 1 - 80137 Napoli, Italia

Industrie Alimentari, 2001, mai, p. 520-529 - *Texte en Italien*

● Référence bibliographique enrichie

Le stockfish est obtenu selon un procédé de conservation de la morue par séchage à l'air, qui fait passer la teneur en eau du poisson de 80 à 14 %. Des contrôles visuels et microbiologiques sont réalisés dans un atelier procédant à la réhydratation de stockfish importé de Norvège.