

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

Thème : 3 - **Qualité** Sous-thème : 3 - 1 **Sécurité alimentaire**

Notice n° : 2002-1695

Paramètres de process industriels nécessaires à la maîtrise des pathogènes dans le saumon fumé à froid

Processing parameters needed to control pathogens in cold-smoked fish

Journal of Food Science, 2001, supplément spécial au vol. 66 (7), 78 p. - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Ce numéro spécial de la revue de l'Institut des Technologistes de l'alimentation récapitule les données actuelles sur les risques alimentaires liés à la consommation de poisson fumé et sur les procédés permettant de les limiter. Les deux références ci-dessus (2002-1693 et 2002-1694) sont issues de ce supplément spécial.