

## 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 - 3 Critères de qualité

Notice n° : 2002-1702


### **Localisation de la formation de formol lors de l'entreposage frigorifique du merlu (*Merluccius merluccius*)**

Localization of formaldehyde production during frozen storage of European hake (*Merluccius merluccius*)

**del Mar Rey-Mansilla M., Sotelo C.G., Aubourg S.P., Rehbein H., Havemeister W., Jorgensen B., Nielsen M.K.**

Instituto de Investigaciones Marinas CSIC , Eduardo Cabello 6, 36208 Vigo, Espagne, mar@iim.csic.es

European Food Research and Technology, 2001, 213 (1), p. 43-47

 à commander à INIST-CNRS - Texte en Anglais

#### ● Résumé

La formation de diméthylamine et de formol à partir d'oxyde-N de triméthylamine par l'enzyme triméthylamine N-oxyde déméthylase dans le merlu pendant l'entreposage frigorifique est étudiée. La présence ou non des reins du poisson n'a pas d'incidence lors de l'entreposage à -18°C. Cependant à -11°C, la diméthylamine et le formol dans les poissons sans reins sont dans certains cas en plus grande concentration que dans les poissons avec reins. La localisation anatomique influe : le muscle blanc situé juste au-dessus des reins produit plus de diméthylamine que la partie dorsale au-dessus des viscères et la queue.