

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° : 2002-1705

Changements biochimiques et physicochimiques du muscle du silure glane (*Silurus glanis* Linné) provoqués par des cycles de congélation-décongélation

Biochemical and physicochemical changes in catfish (*Silurus glanis* Linne) muscle as influenced by different freeze-thaw cycles

Benjakul S.* et Bauer F.

* Department of Food Technology, Faculty of Agro-Industry, Prince of Songkla University, Hat Yai 90110, Thaïlande ; Fax : +66 74.212889 ; E-mail : bsoottaw@ratree.psu.ac.th

Food Chemistry, 2001, Vol. 72, p. 207-217 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Cette étude indique des modifications concernant les activités de l' α -glucosidase et de la β -acétylglucosaminidase qui augmentent ainsi que l'indice thiobarbiturique (surtout dans le cas des poissons soumis à 5 cycles), tandis que la teneur en fer de l'hème diminue. Les cycles de congélation-décongélation ont un effet préjudiciable sur la qualité, en particulier lorsqu'ils sont suivis d'un entreposage réfrigéré des filets de silure.