

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 - 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2002-1714

La caractérisation du maquereau (*Scomber scombrus*) par les ultrasons

Ultrasonic characterization of Atlantic mackerel (*Scomber scombrus*)

Sigfusson H., Decker E.,c McClements D.*

* Department of Food Science, University of Massachusetts, Amherst, MA 01003, USA - Tél : +1.413.545.2276 ; Fax : +1.413.545.1262 ; E-mail : mcclements@foodsci.umass.edu

Food Research International, 2001, 34, p. 15-23 - *Texte en Anglais*

● Résumé

L'influence de la fréquence (1 - 6 MHz) et de la température (+5 - +25°C) sur les propriétés acoustiques ont été étudiées. La célérité acoustique était insensible à la fréquence tandis que l'atténuation augmentait avec elle. Les auteurs trouvent un fort coefficient de corrélation entre le taux de matière grasse et l'analyse de la composition d'une part, et avec son estimation d'autre part, mais pour des températures supérieures à +20°C, ce qui peut limiter son intérêt pratique. La mesure du coefficient d'atténuation n'est pas inutilisable. Il est plutôt sensible à la dénaturation protéique surtout pour ces températures ; il pourrait être utilisé pour suivre la déstructuration post mortem.