

## **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° : 2002-1721

### **Estimation de la fraîcheur de la daurade d'aquaculture (*Sparus aurata*) par des méthodes chimiques, physiques et sensorielles**

Freshness assessment of cultured sea bream (*Sparus aurata*) by chemical, physical and sensory methods

**Alasalvar C.\*, Taylor K.D.A., Oksüz A., Garthwaite T., Alexis M.N., Grigorakis K.**

\* Food Research Centre, University of Lincolnshire and Humberside, Nun's corner, Grimsby, North East Lincolnshire, DN34 5 AZ, UK ; Tél : +44.1472.874140 ; Fax : +44.1472.315099 ; E-mail : calasal.ast@gy.humber.ac.uk

Food Chemistry, 2001, 72, p. 33-40 - *Texte en Anglais*

#### **● Référence bibliographique enrichie**

Cette estimation a été réalisée en suivant la valeur K, la texture (évaluée par texturométrie) et l'analyse sensorielle de la daurade entreposée dans la glace sur une période allant jusqu'à 23 jours. La limite d'acceptabilité se situe alors entre 17 et 18 jours. Généralement la valeur K montre une bonne corrélation avec le niveau de fraîcheur.