

## **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° : 2002-1723

### **Caractéristiques sensorielles et composés volatils des arômes de crevettes cuites préparées selon des plans d'expérience**

Sensory characteristics and volatile components in aromas of boiled prawns prepared according to experimental designs

**Morita K.\*, Kubota K. et Aishima T.**

\* Department of Nutrition and Food Science, Ochanomizu University, 2-1-1 Otsuka, Bunkyo-ku, Tokyo 112-8610, Japan ;  
Tél : +81.3.5978.5758 ; Fax : +81.3.5978.5759 ; E-mail : kaemori@jcom.home.ne.jp

Food Research International, 2001, vol. 34, p. 473-481 - *Texte en Anglais*

### **● Référence bibliographique enrichie**

L'utilisation de plans d'expérience permet de sélectionner les facteurs déterminants pour la formation d'arôme de crevette, et d'évaluer l'effet de ces facteurs sur les caractéristiques aromatiques. Les relations entre l'arôme de crevette cuite et les composés volatils sont analysées.