

# **BIBLIOMER**

**Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer**

Bibliomer n° : **18 – Juin 2002**

Thème : **3 – Qualité**      Sous-thème : **3 – 3 Critères de qualité**

Notice n° : **2002-1820**

## **Qualité de la chair - le rôle de la nutrition**

Flesh quality - the role of nutrition

### **Lie O.**

Institute of Nutrition, Directorate of Fisheries, P. Box 185, Sentrum, N-5804 Bergen, Norvège  
Aquaculture Research, 2001, 32 (Suppl. 1), p. 341-348 - *Texte en Anglais*

### **● Référence bibliographique enrichie**

Cet article donne une vue d'ensemble de l'importance de la nutrition du poisson sur de nombreux paramètres liés à la qualité (couleur et apparence, odeur et goût, texture, qualité nutritionnelle, durée de vie et niveau de contamination). Les consommateurs sont de plus en plus concernés par le mode de production du poisson, et les autorités sanitaires concentrent leurs directives autour de la sécurité alimentaire et la traçabilité. Le besoin d'améliorer la connaissance autour de la nutrition du poisson d'aquaculture est important.