

## **BIBLIOMER**

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

Bibliomer n° : 19 – Septembre 2002

Thème : 3 – Qualité      Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2002-1930

### **La spectroscopie de réflectance proche infrarouge pour prédire les caractéristiques chimiques de la chair hachée crue de poisson**

Near infrared reflectance spectroscopy in the prediction of chemical characteristics of minced raw fish

**Cozzolino D.\*, Murray I. et Scaife J.R.**

\* National Institute for Agricultural Research, INIA La Estanzuela, Ruta 50 km 11, CC 39173, Colonia, Uruguay ; E-mail : [cozzolino@inia.org.uy](mailto:cozzolino@inia.org.uy)

Aquaculture Nutrition, 2002, 8, p. 1-6 – *Texte en Anglais*

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

D'après les résultats des auteurs, la spectroscopie infra-rouge peut être utilisée pour estimer la composition chimique et les conditions d'entreposage (température) de la pulpe de poisson destinée à être transformée par les industries qui fournissent des farines animales.