

## **BIBLIOMER**

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

Bibliomer n° : 21 – Mars 2003

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

Notice n° : 2003-2136

### **Influence des constituants biochimiques du muscle sur la texture de la chair de la sériole d'élevage (*Seriola quinqueradiata*) en différents points de son anatomie**

Influence of muscle biochemical constituents on the meat texture of cultured yellowtail (*Seriola quinqueradiata*) at different anatomical locations

**Thakur D.P., Morioka K.\*, Itoh Y. et Obatake A.**

\* Laboratory of Aquatic Product Utilization, Faculty of Agriculture, Kochi University, Nankoku, Kochi 783-8502, Japon ; E-mail : morioka@cc.kochi-u.ac.jp

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2002, n° 82, p. 1541-1550 – *Texte en Anglais*

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

Les teneurs en lipides et en collagène ont été évaluées sur 3 points, de la tête à la queue. La composition musculaire et la texture de la chair de la sériole varient en fonction de la position sur le filet et avec la saison.