

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 22 – Juin 2003

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

Notice n° : 2003-2223

Estimation par une méthode non destructrice de la teneur en eau et en chlorure de sodium du saumon atlantique (*Salmo salar*) fumé à froid

Nondestructive prediction of moisture and sodium chloride in cold smoked atlantic salmon (*salmo salar*)

Huang Y., Cavinato A.G., Mayes D.M., Bledsoe G.E., Rasco B.A.*

* Department of Food Science and Human Nutrition, Box 646376, Washington State University, Pullman, WA 99164-6376 ;
E-mail : rasco@wsu.edu

Journal of Food Science, 2002, 67 (7), p. 2543-2547 – *Texte en Anglais*

● **Résumé**

Les teneurs en sel et en eau de saumon fumé ont été déterminées en utilisant la spectroscopie par réflectance dans le très proche infra-rouge (600 à 1100 nm). Le modèle de régression par PLS fournit les meilleurs résultats parmi les 3 méthodes de régression testées. Les réseaux de neurones par rétro-propagation présentent une capacité légèrement supérieure à la PLS pour modéliser les concentrations en sel et en eau. La zone de prélèvement, au niveau du poisson, n'affecte pas l'erreur de prédiction du sel mais modifie celle de la teneur en eau.