

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 24 – Décembre 2003

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

Notice n° : 2003-2434

Relation entre les acides aminés libres, l'ansérine et l'azote basique volatil total (ABVT) produits dans le muscle du merlu (*Merluccius merluccius* L.) lors de l'entreposage dans la glace

Relation between the free amino acids, anserine and the total volatile basic nitrogen produced in muscle of hake (*Merluccius merluccius* L.) during iced storage

Ruiz-Capillas C.*, Moral A.

* Department of Science & Technology of Meat & Fish products, Instituto del Frio, CSIC, Ciudad Universitaria s/n, 28040 Madrid, Espagne ; Tel : +34.915445607 ; Fax : +34.915493627 ; E-mail : Claudia@if.csic.es

Journal of Food Biochemistry, 2002, 26 (1), p. 37-48 - *Texte en Anglais*

 *A commander à* : INIST-CNRS

● Référence bibliographique enrichie

Ce travail étudie le développement des acides aminés libres et du dipeptide ansérine comme indices de qualité du merlu éviscéré entreposé dans la glace pendant 25 jours. La corrélation de ces composés avec l'azote basique volatil total ABVT est déterminée.

La méthylhistidine, la béta-alanine, l'ansérine et le tryptophane peuvent être utilisés comme paramètres de qualité du merlu entreposé dans la glace.