

## **BIBLIOMER**

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

Bibliomer n° : 25 – Mars 2004

Thème : 2 – Transformation      Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2004-2511

### **Réduction par ionisation des N-nitrosamines de la sauce d'anchois salée fermentée**

N-nitrosamine reduction in salted and fermented anchovy sauce by ionizing irradiation

**Hyun-Joo A., Jae-Hyun K., Cheorun J., Hong-Sun Y., Hyun-Ja L., Myung-Woo B.\***

\* Team for Radiation Food Science & Biotechnology, Korea Atomic Energy Research Institute, P.O. Box 105, Yuseong, Daejeon 305-353, Corée du sud ; Tél : +82 42 868 8060 ; Fax +82 42 868 8043 ; E-mail : mwbyun@kaeri.re.kr

Food Control, 2003, n° 14, p. 553-557 - *Texte en Anglais*

### **● Référence bibliographique enrichie**

L'ionisation gamma à 5 kGy ou plus permet la réduction des N-nitrosamines (N-nitrosodiméthylamine et N-nitrosopyrrolidine) dans une sauce d'anchois salée fermentée après entreposage.