

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 25 – Mars 2004

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

Notice n° : 2004-2541

Capacité de rétention d'eau du muscle du saumon Atlantique d'élevage chauffé à faible température - Effet de la congélation et du stockage sous glace

Liquid holding capacity of farmed Atlantic salmon muscle at low temperature heating - Effect of frozen and ice storage

Rora A.M.B.*, Regost C.

* AKVAFORSK, Institute of Aquaculture Research AS, P.O. Box 5010, 1432 As-NLH, Norvège ; E-mail : mia.rora@akvaforsk.nlh.no

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2003, 12 (3), p. 17-31 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Les principaux facteurs influençant la capacité de rétention d'eau du saumon sont la congélation et la température de chauffage, surtout à partir de 30°C, le mode de chauffage et la durée de stockage n'ont pas d'effet significatifs.