

## **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° : 2004-2542

### **La Ca-ATPase du réticulum sarcoplasmique et la cytochrome oxydase comme indicateurs d'un stockage en congélation du cabillaud (*Gadus morhua*)**

Sarcoplasmic Reticulum Ca-ATPase and Cytochrome Oxidase as Indicators of Frozen Storage in Cod (*Gadus morhua*)

**Godiksen H.\*, Hyldig G., Jessen F.**

\* Danish Institute for Fisheries Research, Department of Seafood Research, Technical University of Denmark, DK-2800 Lyngby, Denmark ; E-mail : hgo@dfu.min.dk

Journal of Food Science, 2003, 68 (8), p. 2579-2585 - *Texte en Anglais*

### **● Référence bibliographique enrichie**

La congélation induit une activation des enzymes Ca<sup>2+</sup>- ATPase et cytochrome oxydase qui est amplifiée par un stockage réfrigéré préalable. Ce phénomène pourrait être utilisé comme indicateur de changement de qualité induit par la congélation.