

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° : 2004-2543

Comparaison des caractéristiques organoleptiques et des composés volatils de la dorade royale (*Sparus aurata*) : différences sensorielles et possibles liens chimiques

Organoleptic and volatile aroma compounds comparison of wild and cultured gilthead sea bream (*Sparus aurata*) : sensory differences and possible chemical basis

Grigorakis K.*, Taylor K.D.A., Alexis M.N.

* National Center for Marine Research, Laboratory of Nutrition, 16604 Agios Kosmas, Ellnikon, Athens, Greece ; Tel : +30-10-9820213 ; Fax : +30-10-9811713 ; E-mail : kgrigo@ncmr.gr

Aquaculture, 2003, n° 225, p. 109-119 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Le but de cette étude est de déterminer s'il est possible de distinguer, au niveau organoleptique, les dorades sauvages des dorades d'élevage. Les résultats des tests sensoriels mettent en évidence des différences importantes que peuvent expliquer la composition globale des poissons mais aussi certains composés volatils et les profils en acide gras.