

# 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 – 5 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2004-2549

## Mise au point d'une méthode d'indice de qualité [QIM] pour le merlu blanc congelé (*M. capensis* et *M. paradoxus*)

Development of a quality index method for frozen hake (*M. capensis* and *M. paradoxus*)

**Herrero A.M., Huidobro A., Careche M.\***

\* Instituto del Frio, CSIC, C/Jose Antonio Novais, 10 Ciudad univ., 28040 Madrid, Espagne ; E-mail : mcareche@if.csic.es  
Journal of Food Science, 2003-04, 68 (3), p. 1086-1092 - *Texte en Anglais*

### ● Résumé

Une méthode d'indice de qualité (QIM) consistant en 9 paramètres et 17 points sensoriels est mise au point pour le merlu blanc du Cap (*M. capensis* et *M. paradoxus*) congelé. La feuille de notation est divisée en deux parties. La première, avec 7 paramètres et 13 points sensoriels, est directement corrélée à la perte de qualité lors du stockage à -20°C. L'analyse multivariable confirme l'adéquation de ces paramètres pour la prévision du temps de stockage. La seconde partie de la feuille de notation contient 2 paramètres supplémentaires et 4 points sensoriels, qui sont importants commercialement, mais qui n'ont pas d'incidence sur les temps de stockage.