

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 26 – Juin 2004

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

Notice n° : 2004-2615

Influence de la concentration en sel pour le saumurage de la morue (*Gadus morhua*)

The effects of various salt concentrations during brine curing of cod (*Gadus morhua*)

Thorarinsdottir K.A., Arason S., Bogason S.G., Kristbergsson K.*

* University of Iceland, Department of Food Science and Icelandic Fisheries Laboratories (IFL), Skulagötu 4, IS-101 Reykjavik, Iceland ; Fax : +354.530.8601 ; E-mail : kk@rf.is

International Journal of Food Science and Technology, 2004, n° 39, p. 79-89 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Les rendements et la qualité de filets de morue salée ont été étudiés en fonction de la concentration de la saumure utilisée qui pouvait diminuer au cours du temps (méthode traditionnelle), être maintenue constante ou bien augmenter progressivement. Aucune différence significative n'a été observée entre les trois méthodes, quant à son influence sur la qualité du produit salé et réhydraté.