

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : **28 – Décembre 2004**

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

Notice n° : **2004-2846**

Modifications de structure et de couleur de la morue dessalée, dues à des traitements thermiques

Structure and color changes due to thermal treatments in desalted cod

Fernandez-Segovia I., Camacho M.M., Martinez-Navarrete N., Escriche I., and Chiralt A.*

* Department of Food Technology, Universidad Politecnica de Valencia, camino de Vera 14, E-46022-Valencia, Espana ;
Fax :+34 96 38 773 64 ; E-mail : dchiralt@tal.upv.es

Journal of Food Processing and Preservation, 2003, 27 (6), p. 465-474 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Des traitements thermiques (blanchiment vapeur 5 min, blanchiment à l'eau 1 min et microondes 2 min) peuvent être utilisés pour conserver la morue déssalée, mais ils causent des modifications de couleur (légèrement plus jaune) et de texture (moins ferme).