

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 28 – Décembre 2004

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2004-2879

Influence des règles de manipulations et des facteurs biologiques sur l'évaluation QIM du hareng entier (*Clupea harengus* L.)

Influence of handling procedures and biological factors on the QIM evaluation of whole herring (*Clupea harengus* L.)

Nielsen D. and Hyldig, G. *

* Danish Institute for Fisheries Research, Technical University of Denmark, Soltofts Plads, Building 221, DK-2800 Kgs. Lyngby, Danemark ; Tél : +45.45.25.25.45 ; Fax : +45.45.88.47.74 ; E-mail : ghy@dfu.min.dk

Food Research International, 2004, n° 37, p. 975-983 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à : la revue ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Des cotations organoleptiques du hareng selon la méthode QIM (Quality Index Method) montrent très clairement l'influence du mode de conservation à bord (glaçage ou entreposage dans des bacs d'eau réfrigérée ou d'eau de mer glacée) sur la qualité des poissons. Des suggestions d'amélioration du QIM sont évoquées afin d'utiliser également cette méthode pour estimer la "durée de vie restante : remaining shelf life".