

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° : **2004-2881**

Détection instrumentale et sensorielle des « défauts de flaveurs » dans le poisson chat d'élevage

Instrumental versus sensory detection of off-flavors in farm-raised channel catfish

Grimm C.C., Lloyd S.W., and Zimba P.V.

* USDA-ARS-SRRC, 1100 Robert E.Lee Blvd., New Orleans, LA 70124, USA ; Tél : +1.504.286.4293 ; Fax : +1.504.286.4419

Aquaculture, 2004, n° 236, p. 309-319 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

L'analyse instrumentale des composés responsables de défauts de flaveur (géosmine et 2-méthylisoborneol) a été réalisée par SPME (micro extraction en phase solide) et chromatographie en phase gazeuse / spectrométrie de masse. Cette méthode a été comparée à une mesure sensorielle pour identifier les valeurs de référence à utiliser pour une mise en évidence de défauts.