

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 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer**

Notice n° : **2004-2890**

Développement d'un capteur colorimétrique pour le contrôle de la dégradation du poisson, basé sur la mesure de l'azote basique volatil total (ABVT)

Development of a colorimetric sensor for fish spoilage monitoring based on total volatile basic nitrogen (TVB-N) measurement

Pacquit A., Lau K.T, Frisby J., Diamond D., and Diamond D.*

* National Centre for Sensor Research, School of Chemical Sciences, Dublin City University, Glasnevin, Dublin 9, Ireland ;
Tél : +353.17005404 ; Fax : +353.17008021 ; E-mail : dermot.diamond@dcu.ie

Proceedings of the 34th WEFTA Meeting, Lübeck, Germany, 2004, ISBN 3-00-013931-1, p. 177-181 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Le principe du capteur est le suivant : lors de la dégradation du poisson, il y a synthèse de composés azotés, donc augmentation du pH. Celle-ci peut être détectée par le changement de couleur d'un indicateur de pH. L'étude montre le potentiel d'un tel capteur, qui pourrait être immobilisé dans un emballage et indiquer directement l'état de fraîcheur du produit.