

## **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° : **2004-2892**

### **Estimation de la qualité du cabillaud congelé par une nouvelle méthode instrumentale**

Estimation of the quality of frozen cod using a new instrumental method

**Kent M.\*, Oehlenschläger J., Mierke-Klemeyer S., Knöchel R., Daschner F., and Schimmer O.**

\* Christian Albrechts Universität zu Kiel, Kiel, Allemagne ; E-mail : mke@tf.uni-kiel.de

European Food Research and Technology, 2004, 219 p. 540-544 - *Texte en Anglais*

### **● Référence bibliographique enrichie**

Cette étude, qui fait partie d'un projet européen (QLK1-2001-01643), porte sur l'effet du temps et de la température d'entreposage sur les propriétés diélectriques (spectroscopie diélectrique micro-onde couplée à de l'analyse statistique multivariée) du cabillaud décongelé. Cette nouvelle méthode montre sa versatilité pour la prédiction des différentes variables associées à la perte de qualité.