

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° : 2004-2893

Impact de prétraitements physiques et chimiques sur la texture du poulpe (*Eledone moschata*)

Impact of physical and chemical pretreatments on texture of Octopus (*Eledone moschata*)

Katsanidis E.

Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Aristotle University of Thessaloniki, GR-54006, Greece ; E-mail : ekatsani@agro.auth.gr

Journal of Food Science, 2004, 69 (7), p. 264-267 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

La méthode des surfaces de réponses a été utilisée pour évaluer et modéliser l'effet de différents procédés appliqués au poulpe pour attendrir sa texture (NaCl, acide acétique, barattage, traitement thermique). La modélisation a permis d'optimiser les paramètres expérimentaux afin d'obtenir la texture désirée.