

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 32 – Décembre 2005

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

Notice n° : 2005-3328

L'effet du fumage sur la qualité de la dorade royale d'élevage (*Sparus aurata* L.) et les attributs sensoriels du produit fumé

Effect of smoking on quality parameters of farmed gilthead sea bream (*Sparus aurata* L.) and sensory attributes of the smoked product

Vasiliadou S.*, Ambrosiadis I., Vareldtzis K., Fletouris D., and Gavriilidou I.

* Laboratory of Food Technology, School of Veterinary Medicine, Aristotle University, 541 24 Thessaloniki, Greece ; Fax : +30.231.999812 ; E-mail : vaxanth1@otenet.gr

European Food Research and Technology, 2005, n° 2217, p. 232-236 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

L'effet du fumage sur la qualité des dorades d'élevage est étudié, ainsi que les paramètres chimiques, microbiologiques et sensoriels des produits fumés. Le fumage réduit les moisissures, la flore totale et augmente le taux de protéines, les lipides, l'ABVT et l'indice thiobarbiturique. Aucun effet notable n'est observé sur la teneur en acide gras des lipides totaux. Ce nouveau produit est parfaitement acceptable tant sur le plan analytique que sensoriel.