

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : **33 – Mars 2006**

Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer**

Notice n° : **2006-3432**

La spectroscopie non destructive en lumière visible et proche infrarouge pour différencier le poisson frais du poisson congelé-décongelé

Non-destructive visible/NIR spectroscopy for differentiation of fresh and frozen-thawed fish

Uddin M.*, Okazaki E., Turza S., Yumiko Y., Tanaka M., and Fukuda Y.

* Division of Food Technology and Biochemistry, Natl Research Institute of Fisheries Science, 2-12-4 Fukutera, Kanazawa, Yokohama 236-8648, Japan ; E-mail : musleh@affrc.go.jp

Journal of Food Science, 2005, 70 (8), p. C506-C510 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

La technique de spectroscopie en lumière visible et proche infrarouge est évaluée pour sa capacité à différencier la dorade japonaise fraîche de la dorade japonaise congelée/décongelée. La technique s'avère efficace ; elle utilise le fait que le poisson absorbe et reflète la lumière dans différentes directions au cours du stockage et de la décongélation. La réalisation de modèles (étalons) permettrait de différencier les poissons frais des poissons congelés/décongelés en quelques secondes.