

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 34 – Juin 2006

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

Notice n° : 2006-3562


Développement d'une méthode non destructive de dosage du sel et de l'humidité dans des filets de saumon (*Salmo salar*) par impédancemétrie

Development of a non-destructive salt and moisture measurement method in salmon (*Salmo salar*) fillets using impedance technology

Chevalier D.*, Ossart F., and Ghommidh C.

* UMR IR2B Université Montpellier II, Place Eugène Bataillon CC023, 34095 Montpellier cedex 5, France ; Fax : +33 467144292 ; E-mail : chevalier@univ-montp2.fr

Food Control, 2006, 17 (5), p. 342-347 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Résumé

L'utilisation d'un capteur impédancemétrique pour déterminer la teneur en sel et l'humidité de la chair ainsi que le taux de sel de la phase aqueuse de filets salés de saumon frais (*Salmo salar*) est étudiée. Trois sondes ont été testées, avec des géométries d'électrodes différentes. Dans tous les cas, les teneurs en sel des échantillons ont été correctement estimées ($R^2 > 0,822$) par une régression linéaire multiple simple prenant en compte la conductance et la différence de capacitance entre une mesure à 1 MHz et à 10 MHz.

La teneur en sel de la phase aqueuse semble également convenablement prédite. Par contre, la prédiction de l'humidité est insuffisante, mais l'apport au sein de la régression multiple de la teneur en lipide améliore les résultats.