

## **BIBLIOMER**

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

Bibliomer n° : **36 – Décembre 2006**

Thème : **2 – Transformation**      Sous-thème : **2 – 2 Procédés de transformation**

Notice n° : **2006-3755**

### **Amélioration de la qualité du hareng congelé (*Clupea harengus*) par un nouveau procédé**

Improved quality of frozen herring (*Clupea harengus*) with a new processing line

**Storteig C.**

Bodo University, College, Norway

Poster pour « Second Joint Trans-Atlantic Fishery Technology Conference » – TAFT 2006, 2006-10-29/11-01, Québec, Canada, 1 p. – *Texte en Anglais*

### **● Référence bibliographique enrichie**

Lors de sa reconstruction, une entreprise norvégienne a développé, en collaboration avec l'Université, un procédé plus rapide de production de harengs congelés. Ce procédé permet en outre d'allonger la durée de conservation du produit de 3 à 9 mois à -20°C, sans modifier les teneurs en oméga 3 ni influencer les caractéristiques organoleptiques.