

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **37 – Mars 2007**

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

Notice n° : **2007-3857**

Du muscle à la viande et aux produits dérivés

Guérin C. and Thapon J.L.

Jeantet R., Croguennec T., Schuck P., Brulé G., Coordonnateurs

Extrait de l'ouvrage Science des aliments. Biochimie - Microbiologie - Procédés - Produits. Volume 2. Technologie des produits alimentaires, éditions Tec et Doc, 2006-11, ISBN 2-7430-0888-1, prix : 55 €, p. 61-104

○ Référence bibliographique enrichie

Dans ce chapitre d'ouvrage, sont traités les technologies et produits des filières viande et halieutique. Après quelques rappels sur la biochimie du muscle et les bases biologiques et physico-chimiques de la transformation du muscle, les auteurs détaillent deux exemples de technologies de transformation du poisson : la fabrication des marinades et du surimi.