

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **38 – Juin 2007**

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

Notice n° : **2007-3983**

Mise au point d'une méthode QIM pour évaluer la fraîcheur du merlu de Méditerranée (*Merluccius merluccius*)

*Development of a Quality Index Method to Evaluate Freshness in Mediterranean Hake (*Merluccius merluccius*)*

Baixas-Nogueras S., Bover-Cid S., Veciana-Nogués T., Nunes M.L., and Vidal-Carou M.C.*

* Dept. de Nutrició i Bromatologia - CeRTA, Facultat de Farmàcia, Univ. de Barcelona, Avinguda Joan XXIII, s/n, E-08028 Barcelona, Espagne ; E-mail : mcvidal@farmacia.far.ub.es

Journal of Food Science , 2003, 68 (3), p. 1067-1071 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Cet article présente le développement d'une méthode d'évaluation de la fraîcheur du merlu basée sur le QIM et sa validation par la mise en œuvre de méthodes chimiques et microbiologiques. La durée de conservation du merlu est estimée à 10 jours en glace.