

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 39 – Septembre 2007

Thème : 3 – Qualité    Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2007-4072


## **Changements des indices de qualité durant l'entreposage en glace de la sole du Sénégal (*Solea senegalensis*) d'élevage**

*Changes in the quality indices during ice storage of farmed Senegalese sole (*Solea senegalensis*)*

**Tejada M.\*, De las Heras C., and Kent M.**

\* Instituto del Frio, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), C/José Antonio Novais, 10, 28040 Madrid, Spain ; Tél. : +34.915.445.607, +34.915.492.300 ; Fax : +34.915.493.627 ; E-mail : mtejada@if.csic.es

*European Food Research and Technology*, 2007, 225 p. 225-232 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

### **● Référence bibliographique enrichie**

Cette étude a pour objectif de choisir un critère de qualité permettant d'évaluer rapidement la fraîcheur de la sole du Sénégal d'aquaculture.

La valeur K apparaît comme le plus pertinent, évoluant de façon linéaire en fonction de la durée d'entreposage, quelles que soient les différences de taille du poisson et de teneur en TMAO-N et en lipides.

Néanmoins, plus de recherches semblent nécessaires pour mettre au point une méthode de prédiction de la durée d'entreposage en glace pour cette espèce.