

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° : **2007-4074**

Altération du saumon rose (*Oncorhynchus gorbuscha*) et présence d'éthanol dans les produits en conserve

Alaska pink salmon (Oncorhynchus gorbuscha) spoilage and ethanol incidence in the canned product

Chantarachoti J., Oliveira A.C.M.*, Himelbloom B.H., Crapo C.A., and McLachlan D.G.

* Fishery Industrial Technology Center, University of Alaska-Fairbanks, 118 Trident Way, Kodiak, Alaska 99615 ; Tél : +907.486.1530 ; Fax : +907.486.1540 ; E-mail : ffamo@uaf.edu

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2007, vol. 55, p. 2517-2525 - *Texte en Anglais*

📄 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

L'éthanol a été mesuré dans des conserves de saumon préparés à partir de poissons présentant différents stades de décomposition (entreposage à 1 et 14°C pendant 3 à 16 jours). La présence d'éthanol est corrélée avec l'évaluation sensorielle du poisson entier et celle du produit appertisé.

Les concentrations en éthanol sont corrélées avec l'évaluation du poisson entreposé à 14°C mais pas à 1°C. Une corrélation entre la concentration en éthanol et les dénombrements microbiens du poisson entier n'a pu être établie.