

## 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° : **2007-4076**

**Modifications chimiques et sensorielles du bar sauvage (*Dicentrarchus labrax*) capturé à différentes saisons et surgelé à -18°C**

*Chemical and sensory changes in frozen (-18 °C) wild sea bass (*Dicentrarchus labrax*) captured at different fishing seasons*

**Zyurt G.\*, Polat A., and Tokur B.**

\* Department of Fishing and Fish processing technology, Faculty of Fisheries, University of Çukurova, 01130, Balcali, Adana, Turkey ; Fax : +90.322.3386439 ; E-mail : beklevik@cu.edu.tr

*International Journal of Food Science and Technology*, 2007, 42 p. 887-893 - *Texte en Anglais*

### ● Référence bibliographique