

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 40 – Décembre 2007

Thème : 2 – Transformation

Sous-thème : 2 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2007-4168


Les changements de couleur, de composés volatils et d'acides gras des huîtres (*Crassostrea gigas*) traitées par haute pression

Fatty acids, volatile compounds and colour changes in high-pressure-treated oysters (Crassostrea gigas)

Cruz-Romero M.C., Kerry J.P., and Kelly A.L.*

* Department of Food and Nutritional Sciences, University College Cork, Cork, Ireland ; Tél : +353.21.4903405 ; Fax : +353.21.4270001 ; E-mail : a.kelly@ucc.ie

Innovative Food Science and Emerging Technologies, 2008, 9 (1), p. 54-61 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

L'utilisation des hautes pressions dans la transformation des huîtres se développe actuellement. L'étude évalue l'effet de différents traitements (temps et pression appliqués) sur les profils en acides gras et en composés volatils et donne des valeurs de traitement préservant la couleur du produit.