

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **S1 – Décembre 2008**

Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 1 Sécurité des aliments**

Thème n° spécial : **3 - Sécurité des produits de la mer**

Sous-thème n° spécial : **3 - 4 Biocom**

Notice n° : **2008-085S**

Formation significative d'histamine dans le thon (*Thunnus albacares*) à 2°C - Effets des emballages sous vide et atmosphère modifiée sur les bactéries psychrotolérantes

*Significant histamine formation in tuna (*Thunnus albacares*) at 2°C - effect of vacuum and modified atmosphere packaging on psychrotolerant bacteria*

Emborg J., Laursen B.G. and Dalgaard P.*

* Danish Institute for Fisheries Research, Department of Seafood Research, c/o Technical University of Denmark, Søtofts Plads, Building 221, DK-2800 Kgs. Lyngby, Denmark ; Tél.: +45.4525.2566 ; Fax : +45.4588.4774 ; E-mail : pad@dfu.min.dk

International Journal of Food Microbiology, 2005, 101 p. 263-279 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique

Notice n° 2005-3176

publiée dans Bibliomer n° 31, septembre 2005.