

## 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° : **2008-086S**

**Formation d'amines biogènes et dégradation microbienne de l'orpie (*Belone belone belone*) réfrigérée - Effet de l'emballage sous atmosphère modifiée et d'un stockage congelé préliminaire**  
*Biogenic amine formation and microbial spoilage in chilled garfish (*Belone belone belone*) - effect of modified atmosphere packaging and previous frozen storage.*

**Dalgaard P.\*, Madsen H.L., Samieian N. and Emborg J.**

\* 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

*Journal of Applied Microbiology*, 2006, 101 (1), p. 80-95 - *Texte en Anglais*

### ● Référence bibliographique

Notice n° 2006-3759

publiée dans Bibliomer n° 36, décembre 2006.