

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **S1 – Décembre 2008**

Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 6 Coproduits**

Thème n° spécial : **4 - Produits de la mer : de la source au produit mis en marché**

Sous-thème n° spécial : **4 - 1 Propephealth**

Notice n° : **2008-098S**

Évaluation technique et économique d'un procédé membranaire permettant à la fois la production d'un arôme concentré et le rejet d'eau propre, à partir de jus de cuisson de crevettes

Technical and economical evaluation of a membrane process capable both to produce an aroma concentrate and to reject clean water from shrimp cooking juices

Cros S.*, Lignot B., Bourseau P. and Jaouen P.

* Université de Bretagne Sud, centre de Recherche, Laboratoire Polymbres et Procédés, BP 92116, 56321 Lorient cedex, France ; Tél. +33(2)97.87.45.87 ; Fax +33(2)97.87.45.88 ; E-mail : severine.cros@univ-ubs.fr

Journal of Food Engineering, 2006, 77 p. 769-707 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

● Référence bibliographique

Notice n° 2007-3861

publiée dans Bibliomer n° 37, mars 2007.