

## 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 – 2 Nutrition**

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

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

Notice n° : **2008-125S**

**Oxydation des lipides via l'hémoglobine et caractéristiques compositionnelles de système modèle de pulpes de poisson lavées produites à partir de muscle de cabillaud (*Gadus morhua*), de hareng (*Clupea harengus*) et de saumon atlantique (*Salmo salar*)**

*Hemoglobin-Mediated Lipid Oxidation and Compositional Characteristics of Washed Fish Mince Model Systems made from Cod (*Gadus morhua*), Herring (*Clupea harengus*) and Salmon (*Salmo salar*) Muscle*

**Larsson K., Almgren A. and Undeland I.\***

\* Department of Chemical and Biological Engineering, Food Science, Chalmers University of Technology, SE 412 96 Göteborg, Sweden ; Tél.: +46.31.772.38.20 ; Fax : +46.31.772.38.30 ; E-mail : undeland@chalmers.se

***Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2007, 55 (22), 1-2. p. 9027-9035 - Texte en Anglais**

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

### ● Référence bibliographique