

# 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 – 4 Innovation produits**

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

Sous-thème n° spécial : **4 -4 Consumerproducts**

Notice n° : **2008-145S**

## **Étude physique de pulpe de muscle de poisson élaborée avec un sous-produit de raisin blanc ajouté comme ingrédient**

*Physical study of minced fish muscle with a white-grape by-product added as ingredient*

**Sánchez-Alonso I.\* and Borderías A.J.**

\* Instituto del Frio (CSIC), José Antonio Novais, No. 10, 28040 Madrid, Spain ; Tél.: +34.9154.92.300; Fax: +34.9154.93.627.; E-mail : [isasa@if.csic.es](mailto:isasa@if.csic.es)

*Journal of Food Science*, 2007, 72 (2), p. 94-100 - *Texte en Anglais*

### **● Référence bibliographique**

Notice n° 2007-3964

publiée dans Bibliomer n° 38, juin 2007.