

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° : **2008-150S**

Les protéines et l'eau de structure sont modifiées dans le surimi de poisson durant la gélification ; effet révélé par la spectroscopie Raman et l'échange isotopique H/D

Protein and water structural changes in fish surimi during gelation as revealed by isotopic H/D exchange and Raman spectroscopy

Sánchez-González I., Carmona P., Moreno P., Borderías J., Sánchez-Alonso I., Rodríguez-Casado A. and Careche M.*

* Instituto del Frio-CSIC, c/ José Antonio Novais 10, 28040 Madrid, Spain ; Tél.: +34.91.5445607 ; Fax : +34.91.5493627 ; E-mail : mcareche@if.csic.es

Food Chemistry, 2008, 106 (1), p. 56-64 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique