

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 41 – Mars 2008

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2008-4245

Effet de différents procédés de salage sur la qualité de stockage de la moule de Méditerranée (*Mytilus galloprovincialis* L. 1819)

*Effects of different salting process on the storage quality of Mediterranean mussel (*Mytilus galloprovincialis* L. 1819)*

Turan H.*, Sonmez G., Celik M.Y., Yalcin M. and Kaya Y.

* Department of Fishing and Processing Technology, Faculty of Fisheries, University of Ondokuz Mayıs, 57000 Sinop, Turkey ; Tél : 0.368.2876254 ; Fax : 0.368.2876255 ; E-mail : hturan@omu.edu.tr

Journal of Muscle Foods, 2007, 18 (4), p. 380-390 - *Texte en Anglais*

📄 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Les effets d'un marinage (26.4 g NaCl/100 ml) et du salage à sec (ratio moules / sel de 4 : 1 en poids) sur les attributs de qualité de moules de Méditerranée stockées à 4°C sont étudiés. Les moules salées restent dans le mélange de sel et du liquide exsudé par les moules. Les moules salées présentent un nouveau goût pour les consommateurs. Les produits peuvent être conservés 4 mois au réfrigérateur.