

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 41 – Mars 2008

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 2 Nutrition

Notice n° : 2008-4280

Stabilité oxydative et détermination des caractéristiques nutritionnelles de la truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss* L.) élevée en Valnerina

*Oxidative stability and health assessment index of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss* L.) reared in Valnerina*

Dal Bosco A., Mourvaki E., Rossetti E., Mugnai C., Cecconi M. and Castellini C.

* Dipartimento di Biologia Applicata, Università degli Studi de Perugia, Borgo XX Giugno 74, 06121 Perugia, Italy : E-mail : dalbosco@unipg.it

Italian Journal of Food Science, 2007, 19 (4), p. 391-402 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les analyses montrent que les qualités nutritionnelles de ces truites ne peuvent être maintenues plus de 3 jours à 2°C, à moins d'une amélioration des conditions d'entreposage, ceci étant essentiellement du à la diminution de la stabilité oxydative du filet et à l'exsudation.