

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° : 2008-4281

Effet de différentes méthodes de cuisson sur l'oxydation et la composition globale et en acides gras de filets de barbe la-roche (*Rhamdia quelen*)

*Effect of different cooking methods on the oxidation, proximate and fatty acid composition of silver catfish (*Rhamdia quelen*) fillets*

Weber J., Bochi V.C., Ribeiro C.P., Victório A. and Emanuelli, T.*

* Núcleo Integrado de Desenvolvimento em Análises Laboratoriais (NIDAL), Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos, Centro de Ciências Rurais, Universidade Federal de Santa Maria, Camobi, 97105-900 Santa Maria, RS, Brazil ; E-mail : tatiemanuelli@smail.ufsm.br

Food Chemistry, 2007, 106 (1), p. 140-146

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

● Référence bibliographique