

# 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 – 5 Méthodes analytiques générales

Notice n° : 2008-4287


## **La spectroscopie Raman, une technique prometteuse pour la maîtrise de la qualité de la viande et du poisson : une synthèse**

*Raman spectroscopy a promising technique for quality assessment of meat and fish: A review*

Herrero A.M.

Departamento Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad Complutense, 28040 Madrid, Spain ; Tél : +34.913.944092 ; Fax : +34.913.943743 ; E-mail : amherrer@vet.ucm.es

*Food Chemistry*, 2008, 107 (4), p. 1642-1651 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

### ● Résumé

Les données de spectroscopie Raman peuvent être reliées aux résultats obtenus avec les méthodes traditionnelles de mesure de la qualité du poisson et de la viande comme la solubilité des protéines, la texture, la capacité de rétention d'eau, la concentration en diméthylamine, la composition en acides gras...

La spectroscopie Raman permet d'identifier des changements *in situ* de différents composés du muscle (protéines, lipides et eau). Elle pourrait également être utilisée pour identifier les produits (authenticité).

Remarque : Le principe de la spectroscopie Raman consiste à envoyer une lumière monochromatique (laser) sur un échantillon et d'analyser la lumière diffusée : détection des longueurs d'onde différentes de celle du faisceau. Ce décalage en fréquence correspond à un échange d'énergie entre le rayon lumineux et le milieu, et permet d'en déduire certaines propriétés du milieu.