

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 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2008-4290


Contrôle de la fraîcheur de la dorade royale (*Sparus aurata*) à l'aide d'un capteur potentiométrique

*Freshness monitoring of sea bream (*Sparus aurata*) with a potentiometric sensor*

Barat J.M.*, Gil L., Garcia-Breijo E., Aristoy M.C., Toldra F., Martinez-Manez R. and Soto J.

* Departamento de Tecnología de Alimentos, Universidad Politécnica de Valencia, Camino de Vera s/n, 46022 Valencia, Spain ; Tél : +34.963.877365 ; Fax : +34.963.877369. ; E-mail : jmbarat@tal.upv.es

Food Chemistry, 2008, 108 (2), p. 681-688 - Doi : 10.1016/j.foodchem.2007.10.034 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Ce travail avait pour but d'évaluer la corrélation entre les mesures de potentiométrie, obtenues avec des électrodes en or et en argent, et les analyses physico-chimiques, microbiologiques et biochimiques réalisées sur de la dorade royale conservée réfrigérée, afin de proposer une méthode d'évaluation de la fraîcheur. Les résultats montrent une corrélation importante entre les mesures potentiométriques et la valeur de l'indice K1, dérivé du facteur K, qui dépend du degré de dégradation des nucléotides et qui est, en général, un bon indicateur de la fraîcheur.