

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : **42 – Juin 2008**

Thème : **1 – Production**      Sous-thème : **1 – 3 Aquaculture**

Notice n° : **2008-4330**

### **Les taux de croissance individuels de saumons Atlantique d'élevage *Salmo salar* L. influencent la texture des filets crus et fumés**

*Growth rates of individual farmed Atlantic salmon *Salmo salar* L. influence the texture of raw and smoked fillets*

**Folkestad A., Rorvik K.A., Kolstad K. and Morkore T.\***

\* AKVAFORSK, Institute of Aquaculture Research AS, N-1432 As, Norway ; E-mail : turid.morkore@akvaforsk.no

***Aquaculture Research*, 2008, 39 (3), p. 329-332 - Texte en Anglais**

#### **● Référence bibliographique enrichie**

L'objectif était d'établir s'il existe une relation entre le taux de croissance individuel de saumons Atlantique et la texture des filets crus, fumés ou cuits. Les résultats montrent qu'un taux de croissance élevé, juste avant les deux mois précédant l'abattage, favorise une texture moins ferme de la chair des filets de saumon crus et fumés, ce qui n'est pas le cas lorsqu'il intervient plus tôt. Aucun effet n'a été mis en évidence sur la couleur de la chair.