

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **42 – Juin 2008**

Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 2 Procédés de transformation**

Notice n° : **2008-4344**


Effets des conditions d'appertisation sur les composés issus de l'ATP du muscle ventral du poisson

Effects of retort conditions on ATP-related compounds in pouched fish muscle

Kuda T., Fujita M., Goto H. and Yano T.

* Ishikawa Prefectural University, Department of Food Science, Ishikari, Hokkaido 9218836 Japan ; E-mail :
kuda@ishikawa-pu.ac.jp

LWT - Food Science and Technology, 2008, 41 (3), p. 469-473 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

L'effet d'un nouveau procédé de stérilisation HTST (température élevée - courte durée) sur la qualité des produits de la mer stérilisés a été évalué en quantifiant les composés de dégradation de l'ATP par HPLC. Les résultats montrent que le HTST est un procédé adapté à la stérilisation des produits de la mer.