

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 43 – Septembre 2008

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

Notice n° : 2008-4447


Etude du salage du bar (*Dicentrarchus labrax* L.) : cinétique et contrôle thermodynamique

*Study of sea bass (*Dicentrarchus labrax* L.) salting process : kinetic and thermodynamic control*

Fuentes A., Barat J.M. *, Fernández-Segovia I. and Serra J.A.

* Departamento de Tecnología de Alimentos, Universidad Politécnica de Valencia, Camino de Vera s/n, 46022 Valencia, Spain ; Tél : +34.96.387.73.65 ; Fax : +34.96.387.73.69 ; E-mail : jmbarat@tal.upv.es

Food Control, 2008, 19 (8), p. 757-763 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

L'étude porte sur la modélisation des cinétiques du salage du bar, qui constitue une diversification de l'offre autour de ce produit.

L'impact de la teneur en eau, de l'activité de l'eau, de la teneur en sel et du poids du bar sur la cinétique a été analysé. Les résultats permettent de connaître la quantité de sel à ajouter et le temps nécessaire pour atteindre une valeur cible déterminée.