

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 43 – Septembre 2008

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2008-4509

## **Composés volatils utilisables comme indicateurs de qualité pour la détection rapide du saumon fumé à froid (*Salmo salar*)**

*Volatile compounds suitable for rapid detection as quality indicators of cold smoked salmon (*Salmo salar*)*

**Jonsdottir R., Olafsdottir G., Chanie E. and Haugen J.E.**

Matis ohf., Food Research, Innovation and Safety, Biotechnology and New Products, Skulagata 4, 101 Reykjavik, Iceland ;  
Tél.: +354.422.5000 ; Fax : +354.422.5001 ; E-mail : rosa.jonsdottir@matis.is

*Food Chemistry*, 2008, 109 (1), p. 184-195 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

Les composés volatils de saumons fumés à froid sont identifiés par chromatographie en phase gazeuse pour étudier la possibilité de les utiliser comme indicateurs pour prédire rapidement la qualité sensorielle des saumons. Les odeurs dominantes sont celles liées à la dégradation des lipides (odeurs de guaiacol, de pomme de terre bouillie et de champignon) et aux métabolites microbiens (3-méthyl-butanal et 3-hydroxybutanone). D'autres composés volatils ont des teneurs élevées, mais contribuent moins à la formation des odeurs.