

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 44 – Décembre 2008

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 6 Coproduits

Notice n° : 2008-4577

Ammoniac, diméthylamine, triméthylamine et oxyde de triméthylamine de coproduit de poissons crus et transformés

Ammonia, Dimethylamine, Trimethylamine, and Trimethylamine Oxide from Raw and Processed Fish By-Products

Wu T.H.* and Bechtel P.J.

* University of Alaska Fairbanks, USDA/ARS Seafood Laboratory, 245 O'Neill Bldg., P.O. Box 757200, Fairbanks, AK 99775 ; E-mail : ftthw@uaf.edu

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2008, 17 (1), p. 27-38 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Cet article communique les résultats de nombreuses analyses d'amines volatiles effectuées sur des coproduits (têtes, viscères, arêtes, foies...) de plusieurs espèces de poissons, et de différentes farines de poissons...