

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 44 – Décembre 2008

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

Notice n° : 2008-4604


Qualité du filet de saumon cru comme indicateur de la qualité du saumon cuit

Quality of raw salmon fillet as a predictor of cooked salmon quality

Rodbotten M.*, Lea P. and Ueland O.

* Nofima Food, Matforsk, N-1430 As, Norway ; Tél.: +47.64.97 01.70 ; Fax : +47.64.97.03.33 ; E-mail :
marit.rodbotten@matforsk.no

Food Quality and Preference, 2009, 20 (1), p. 13-23 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

La qualité sensorielle de filets de saumon entreposés à 4 °C pendant 2, 9, 14 et 16 jours, a été évaluée (i) à l'état cru par des chefs de cuisine et (ii) à l'état cuit par un panel entraîné. Les deux types d'évaluation de la qualité ont conduit à des résultats similaires. Néanmoins, les filets entreposés pendant 16 jours à 4 °C étaient considérés comme inacceptables à l'état cuit, alors que les évaluations effectuées à l'état cru, par les chefs de cuisine, étaient un peu moins critiques.