

## 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 – 5 Méthodes analytiques générales

Notice n° : 2008-4614

### **Suivi par résonance Raman de l'oxydation lipidique de la viande et du poisson**

*Resonance Raman monitoring of lipid oxidation in muscle foods*

**Kathirvel P., Ermakov I.V., Gellermann W., Mai J. and Richards M.P.**

\* Meat Science and Muscle Biology Laboratory, Department of Animal Sciences, University of Wisconsin-Madison, 1805 Linden Drive West, Madison, WI 53706, USA ; Fax : +1.608.265.3110 ; E-mail : kathirvel@wisc.edu

*International Journal of Food Science and Technology*, 2008, 43 (11), p. 2095-2099 - *Texte en Anglais*

### **● Référence bibliographique enrichie**

La détection de bêta-carotène par résonance Raman peut servir de méthode simple et non invasive pour mesurer l'état d'oxydation des lipides dans les tissus musculaires finement broyés, tels que la chair hachée de cabillaud, utilisée comme modèle dans cette étude.