

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 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2008-4620

Mesures rapides et non invasives des teneurs en pigment et en matière grasse de saumon atlantique (*Salmo salar*) vivant et abattu

*Rapid and non-invasive measurements of fat and pigment concentrations in live and slaughtered Atlantic salmon (*Salmo salar* L.)*

Folkestad A., Wold J.P., Rorvik K.A., Tschudi J., Haugholt K.H., Kolstad K. and Morkore T.*

* AKVAFORSK, Institute of Aquaculture Research AS, N-1432 ÅS, Norway ; E-mail : turid.morkore@akvaforsk.no

Aquaculture, 2008, 280 (1-4), p. 129-135 · *Texte en Anglais*

● **Référence bibliographique enrichie**

Une nouvelle méthode de spectrométrie visible/proche infra-rouge permet d'estimer simultanément les taux de pigments et de lipides sur du saumon vivant, c'est une première pour les pigments sur des poissons vivants. D'autre part une nouvelle méthode non destructive de photographie digitale et de spectrométrie visible, permet de déterminer la concentration en pigments caroténoïdes des filets de saumon.