

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 45 – Mars 2009

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 5 Conservation des produits frais sur le site de production

Notice n° : 2009-4653


Qualité du lieu noir éviscéré (*Pollachius virens*) durant le stockage en glace à bord

*Fish quality - gutted saithe (*Pollachius virens*) during iced storage on board*

Schubring* R., Mierke-Klemeyer S., Kroeger M., Oberheitmann B., Schimmer O. and Hemmy B.

* Inst. Sicherheit & Qualität Milch & Fisch, Bundesforsch Inst. Ernährung & Lebensmittel, MRI, Palmallee 9, D-22767 Hamburg, Germany ; E-mail : reinhard.schubring@biankenese.de

Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 2008, 104 (8), p. 365-371 - *Texte en Allemand*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'évaluation des modifications sensorielles, chimiques et physiques des lieux noirs stockés à bord en glace, a été effectuée pendant 10 jours. Une très bonne corrélation entre la durée du stockage et les résultats de l'évaluation sensorielle de la fraîcheur des poissons a été obtenue par la méthode de l'index de qualité (QIM), en réalisant des mesures de réflectométrie par TDR (Time Domain Reflectometry) dans le muscle et la peau, ainsi que des analyses d'image des tissus et de la peau.