

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 45 – Mars 2009

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

Notice n° : 2009-4703


### **Modifications des caractéristiques sensorielles, physiques, chimiques et microbiologiques de filets de maigre (*Argyrosomus regius*) au cours d'un entreposage à l'état réfrigéré**

*Sensory, physical, chemical and microbiological changes in aquacultured meagre (*Argyrosomus regius*) filets during ice storage*

**Hernández\* M.D., López M.B., Álvarez A., Ferrandini E., García García B. and Garrido M.D.**

\* IMIDA Acuicultura, Consejería de Agricultura y Agua de la Región de Murcia, P.O. Box 65, 30740 San Pedro del Pinatar, Murcia, Spain ; Tél./Fax : +34.968.184518 ; E-mail : mdolores.hernandez6@carm.es

*Food Chemistry*, 2009, 114 (1), p. 237-245 - *Texte en Anglais*

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

### **o Référence bibliographique enrichie**

Des analyses physiques, chimiques, microbiologiques et sensorielles réalisées sur des filets de maigre (*Argyrosomus regius*) au cours d'un entreposage à +4°C pendant 18 jours ont permis de montrer que la durée de conservation est de l'ordre de 9 jours.