

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 46 – Juin 2009

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2009-4819

### **Étude des composés volatils utiles pour la caractérisation des dorades royales fraîches et congelées-décongelées par chromatographie gazeuse/spectrométrie de masse avec microextraction en phase solide**

*Study of the volatile compounds useful for the characterisation of fresh and frozen-thawed cultured gilthead sea bream fish by solid-phase microextraction gas chromatography–mass spectrometry*

**Iglesias J., Medina I., Bianchi F., Careri M., Mangia A. and Musci M.**

\* Dipartimento di Chimica Generale ed Inorganica, Chimica Analitica, Chimica Fisica, Università degli Studi di Parma, Viale Usberti 17/A, 43100 Parma, Italie ; E-mail : federica.bianchi@unipr.it

*Food Chemistry*, 2009, 115 (4), 0308-8146 p. 1473-1478 - *Texte en Anglais*

**à commander à** : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

### **● Référence bibliographique enrichie**

Une méthode de micro extraction en phase solide couplée à la chromatographie en phase gazeuse et à la spectrométrie de masse a été utilisée pour identifier des composés permettant de différencier des dorades royales congelées, de dorades non congelées. Des composés marqueurs (1-octen-3-ol, 1-penten-3-ol, et Z-4-heptanal), corrélés avec des indicateurs d'oxydation, ont été mis en évidence.