

## BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 49 – Janvier 2010

Thème : 5 – Consommation et marchés

Sous-thème : 5 – 3 Consommation

Notice n° : 2010-5104

### **Étude de préférences de consommateurs de truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) norvégienne crue en sashimi, chez de jeunes adultes au Japon**

*A consumer preference study of raw Norwegian rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) as sashimi with focus on young adults in Japan*

**Sone \* I. and Nortvedt R.**

\* Department of Biology, University of Bergen, PO Box 7800, NO-5020 Bergen, Norway ; Fax : +47.77.62.91.00 ; E-mail : izumi.sone@nofima.no

*International Journal of Food science and Technology*, 2009, 44 (10), p. 2055-2061 - *Texte en Anglais*

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

#### **● Référence bibliographique enrichie**

L'étude révèle que c'est la partie de la truite consommée qui a le plus d'effet sur la qualité sensorielle attendue et expérimentée des tranches de truite arc-en-ciel crue. La haute teneur en gras de la région ventrale semble être le facteur le plus important, résultant dans une moins bonne appréciation.

A noter que cette étude a été réalisée avec un panel de dégustateurs japonais, donc l'utilisation de ces résultats en France est peut-être à considérer avec précaution.