

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 50 – Mars 2010

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

Notice n° : 2010-5165

Application d'une méthode PCR-RFLP pour identifier les espèces de saumon dans les produits commerciaux américains

Application of a PCR-RFLP Method to Identify Salmon Species in U.S. Commercial Products

Rasmussen R.S., Morrissey M.T. and Walsh J.

* Food Science and Technology, OSU Seafood Laboratory, Oregon State University, Astoria, Oregon, USA ; E-mail

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2010, 19 (1), p. 3-15 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les auteurs proposent une méthode PCR-RFLP rapide (résultats/identifications dans la journée) pour l'authentification de six espèces de saumons et de leurs produits transformés respectifs.

Tous les produits ayant subi un procédé de transformation « fort », du type conserve, produit haché, produit cuit en présence d'arômes... ne peuvent pas être correctement analysés et identifiés par cette méthode PCR-RFLP.

Cette méthode permet d'authentifier les saumons frais, congelés ou fumés.