

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 51 – Mai 2010

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2010-5185


Modélisation de la durée de conservation de crevettes congelées à différentes conditions de température

Shelf life modelling of frozen shrimp at variable temperature conditions

Tsironi * T., Dermesonlouglou E., Giannakourou M.C. and Taoukis P.S.

* School of Chemical Engineering, Laboratory of Food Chemistry and Technology, National Technical University of Athens (NTUA), 5, Iroon Polytechniou, Zografou 15780, Athens, Greece ; Tél.: +30.210.772.3171 ; Fax : +30.210.772.3163 ; E-mail : taoukis@chemeng.ntua.gr

LWT - Food Science and Technology, 2009, 42 (2), p. 664-671 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'objectif de cette étude était de mesurer l'effet de différentes températures de stockage sur la durée de conservation et la qualité de crevettes congelées. Des mesures de couleurs, de texture, de pH, des analyses microbiologiques, chimiques et sensorielles ont été effectuées. Ces données ont été modélisées par l'équation d'Arrhenius. Les modèles développés ont été validés afin d'être appliqués directement sur la chaîne du froid.