

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 53 – Septembre 2010

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

Notice n° : 2010-5361

Fiches de synthèse sur l'évaluation de la fraîcheur des produits de la mer

Fiche de synthèse Bibliomer 2010



<http://www.bibliomer.com/index.php?nav=fiches>

● Résumé

Dans le cadre des questions les plus fréquemment posées au « service assistance » du laboratoire Science et Technologie de la Biomasse Marine (STBM), de nouvelles fiches de synthèse ont été mises en ligne sur la thématique « fraîcheur » :

- une fiche sur les principales méthodes d'évaluation de la fraîcheur des produits de la mer : méthodes sensorielles, microbiologiques, chimiques et physiques.
- 4 fiches « en savoir plus » sur :
 - . la méthode QIM, système d'évaluation de la qualité du poisson cru,
 - . l'échelle de la Torry, outil de diagnostic de la qualité du poisson cuit,
 - . d'autres indicateurs chimiques d'altération (l'éthanol, l'indole et les produits d'oxydation des lipides),
 - . le projet MUSTEC, projet européen combinant différentes techniques physico-chimiques.