

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 55 – Janvier 2011

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

Notice n° : 2011-5504

### **Étude descriptive des spectres de réflectance [analyse de couleur] du merlu (*Merluccius australis*), du saumon (*Salmo salar*) et des muscles blanc et rouge du thon (*Thunnus thynnus*)**

*Descriptive study of reflectance spectra of hake (*Merluccius australis*), salmon (*Salmo salar*) and light and dark muscle from tuna (*Thunnus thynnus*)*

**Sanchez-Zapata E., Perez-Alvarez J.A., Fernandez-Lopez \* J. and Barber-Valles J.X.**

\* Universidad Miguel Hernandez, Escuela Politécnica Superior de Orihuela, Departamento de Tecnología Agroalimentaria, IPOA, Carretera Beniel Km 3,2, Alicante 03312, Spain ; Tél : 34.966.749784 ; Fax : 34.966.749677 ; E-mail : j.fernandez@umh.es

*Journal of Food Quality*, 2010, 33 (3), 10.1111/j.1745-4557.2010.00318.x, p. 391-403 - *Texte en Anglais*

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

### **o Référence bibliographique enrichie**

La couleur de la chair de poisson constitue un critère de qualité important lors de son achat. Une méthode spectro-colorimétrique utilisant un Minolta a été développée sur des filets de saumon, de merlu et sur des muscles rouge et blanc de thon.

C'est une mesure non destructive de la couleur qui pourrait être utilisée pour le contrôle des lots.