

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **56 – Mars 2011**

Thème : **1 – Production** Sous-thème : **1 – 5 Conservation des produits frais sur le site de production**

Notice n° : **2011-5521**


Effet du stress et des conditions de stockage sur la dégradation des protéines des filets de dorade d'élevage (*Sparus aurata*) ; étude par calorimétrie différentielle à balayage

*Effect of harvesting stress and storage conditions on protein degradation in filets of farmed gilthead seabream (*Sparus aurata*): A differential scanning calorimetry study*

Matos * E., Silva T.S., Tiago T., Aureliano M., Dinis M.T. and Dias J.

* CCMAR-CIMAR L.A., Centro de Ciências do Mar do Algarve, Universidade do Algarve, Campus de Gambelas, 8005-139 Faro, Portugal ; E-mail : ematos@ualg.pt

Food Chemistry, 2011, 126 (1), Doi : 10.1016/j.foodchem.2010.11.017, p. 270-276 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'étude a démontré que :

- une activité intense (stress) avant abattage induit une dénaturation partielle de la myosine musculaire ;
- la calorimétrie différentielle à balayage permet de différencier le poisson frais du poisson décongelé ;
- la perte de liquide et l'activité de la cathepsine B constituent de bon marqueurs de différenciation entre le poisson frais et le poisson congelé.