

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : **56 – Mars 2011**

Thème : **2 – Transformation**    Sous-thème : **2 – 3 Emballage et conditionnement**

Notice n° : **2011-5533**

### **Effets de la méthode d'emballage sur le rendement de la morue salée séchée et sur sa qualité pendant le stockage**

*Effects of Packaging Method on Salt-Cured Cod Yield and Quality During Storage*

**Aas \* G.H., Skjerdal O.T., Stoknes I. and Bjorkevoll I.**

\* Møreforskning Marin, Box 5075, 6021, Ålesund, Norway ; E-mail : grete@mfaa.no

*Journal of Aquatic Food Product Technology*, 2010, 19 p. 149-161 - *Texte en Anglais*

**📄 à commander à** : l'éditeur ou à l'INIST

### **● Référence bibliographique enrichie**

Différentes conditions d'emballage des filets de morue salée et séchée ont été étudiées sur 2 ans de stockage réfrigéré. Le rendement et la qualité des filets de morue de l'Atlantique emballés dans des boîtes en polystyrène fermées ou dans des boîtes traditionnelles en carton ont été comparés. Quel que soit le type de conditionnement, la qualité du produit est maintenue.