

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 58 – Juillet 2011

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2011-5690

Etude de la stabilité à long terme d'une sauce de poisson asiatique présente sur le marché allemand

Longt-term stability study on Asian fish sauce distributed in Germany

Schröder U., Manthey-Karl M., Lehmann I. and Meyer C.

Max Rubner Institute, Federal Research Institute of Nutrition and Food, Department of Safety and Quality of Milk and Fish Products, Palmallee 9, 27767 Hamburg, Germany

***Fleischwirtschaft International*, 2011, 26 (1), p. 81-87 - Texte en Anglais**

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

o Référence bibliographique enrichie

Étant donné la consommation plutôt occasionnelle des sauces de poisson asiatiques en Europe, les auteurs ont voulu connaître le devenir de ces sauces une fois entamées, lors d'une conservation de 12 mois au réfrigérateur, entre 4 et 8°C. Un intervalle de conservation de 6 mois à température ambiante a même été considéré.

Les sauces semblent très stables, puisque quasiment aucun changement significatif n'est décelé au niveau de leur goût et de leur composition.