

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **59 – Septembre 2011**

Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 2 Procédés de transformation**

Notice n° : **2011-5732**

Effets de solutions de sels de sodium (citrate, lactate et acétate) sur les caractéristiques sensorielles et physico-chimiques de filets d'esturgeon perse (*Acipenser persicus*) stockés sous réfrigération

*Effects of sodium salt solutions (sodium acetate, lactate and citrate) on physicochemical and sensory characteristics of Persian sturgeon (*Acipenser persicus*) filets under refrigerated storage*

Kashiri * H., Haghparast S. and Shabanpour B.

* Department of fisheries, Gorgan University of Agricultural Sciences and Natural Resources, Gorgan, Iran ; E-mail : hadiskashiri@gmail.com

Journal of Agricultural Science and Technology, 2011, 13 (1), p. 89-98 - ISSN: 1680-7073 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Pour prolonger la durée de conservation de filets d'esturgeon, les propriétés antioxydantes de sels d'acides organiques tels que l'acétate, le lactate et le citrate de sodium ont été testées.

Les résultats montrent que l'acétate de sodium est le plus efficace pour préserver la qualité de filets d'esturgeon au cours d'un entreposage de 12 jours à + 4°C.