

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 59 – Septembre 2011

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

Notice n° : 2011-5768

Une nouvelle technique d'évaluation rapide de la fraîcheur du poisson utilisant des "bandelettes" colorimétriques (gels de silice)

A novel technique for rapid evaluation of fish freshness using colorimetric sensor array

Huang * X., Xin J. and Zhao J.

* School of Food & Biological Engineering, Jiangsu University, Zhenjiang 212013, China ; Tél. : +86.511.88792368 ; Fax : +86.511.88780201 ; E-mail : h_xingyi@163.com, xingyi09@msu.edu

Journal of Food Engineering, 2011, 105 (4), p. 632-637 - Doi : 10.1016/j.jfoodeng.2011.03.034 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Cet ouvrage de référence en biologie et histologie des poissons présente 450 micrographies histologiques originales dédiées aux différentes espèces. Il vient compléter la littérature de synthèse et propose des notions d'anatomie, de physiologie, de taxonomie et d'éthologie (étude du comportement). Cet atlas illustré est disponible en version papier et en version pdf.

A noter qu'un certain nombre de coupes histologiques sont aussi disponibles sur le site web HISTOFISH réalisé par les auteurs du livre, de l'Unité de biopathologie vétérinaire du Laboratoire de morphologie fonctionnelle de l'Université libre de Bruxelles : Une méthode alternative au « nez électronique » est proposée pour évaluer la fraîcheur de poisson en temps réel. Les tests ont été effectués sur des poissons de la famille des carpes.

9 colorants chimiques, sensibles aux composés volatils apparaissant lors de l'altération du poisson, permettent d'évaluer par analyse d'image la qualité du poisson (mesures non destructives).