

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 60 – Novembre 2011

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

Notice n° : 2011-5804

Modélisation par réseau neuronal artificiel des modifications physico-chimiques de la crevette durant l'ébullition

Artificial neural network modeling of physicochemical changes of shrimp during boiling

Niamnuy C., Kerdpiboon* S. and Devahastin S.

* Faculty of Agro-Industry, King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang, Chalongkrung Road, Ladkrabang, Bangkok 10520, Thailand ; E-mail : kksoraya@kmitl.ac.th

LWT - Food Science and Technology, 2012, 45 (1), p. 110-116 - Doi : 10.1016/j.lwt.2011.07.013 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Dans ce travail, une régression non linéaire par un réseau neuronal est décrite afin de prédire le pourcentage de réduction volumique, la dureté, la perte protéique et la dénaturation des protéines lors de la cuisson par ébullition de crevettes à partir de la concentration en sel de la solution, du temps d'ébullition et de la mesure de la perte de masse.