
Bibliomer n° : S2 – Octobre 2012

Numéro spécial « Conchyliculture »

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2012-207S



Optimisation du traitement thermique des conserves de moules

Optimization of thermal processing of canned mussels

Ansorena M. R. and Salvadori* V. O.

* Centro de Investigacion y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA), Facultad de Ciencias Exactas, UNLP, CONICET, 47 y 116 (B1900AJJ), La Plata, Argentina ; E-mail : vosalvad@ing.unlp.edu.ar
Food Science and Technology International, 2011, 17 (5), p. 449-458 Doi : 10.1177/1082013211398829

Texte en Anglais

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

● Référence bibliographique enrichie

La conception et l'optimisation des procédés thermiques pour des mélanges alimentaires semi-liquides, tels que les moules en conserve, nécessite la connaissance du point le plus lent de chauffage. En général, ce point ne coïncide pas avec le centre géométrique de la boîte, il est situé le long de l'axe central à une hauteur qui dépend de la teneur en saumure. Dans cette étude, un modèle mathématique pour la prédiction de la température a été développé.

La procédure d'optimisation de cette étude a produit des résultats qui justifient son utilisation dans l'industrie.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM

