

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **62 – Mars 2012**

Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 3 Critères de qualité**

Notice n° : **2012-5978**


Développement d'une table de cotation sensorielle QIM pour le pageot rose (*Pagellus bogaraveo*) stocké sous glace et étude de sa durée de conservation

*Development of a quality index method (QIM) sensory scheme and study of shelf-life of ice-stored blackspot seabream (*Pagellus bogaraveo*)*

Sant'Ana* L.S., Soares S. and Vaz-Pires P.

* Ctr Aquicultura CAUNESP, Sao Paulo, SP, Brazil ; E-mail : santana@fca.unesp.br

LWT - Food Science and Technology, 2011, 44 (10), p. 2253-2259 - Doi : 10.1016/j.lwt.2011.07.004 - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

Une méthode de cotation sensorielle QIM (quality index method) a été développée pour le pageot rose entier sous glace.

La durée de conservation a été évaluée par des analyses sensorielles, des mesures diélectriques au Torrymeter GR et par des analyses microbiologiques. Le schéma QIM est basé sur 30 points d'inaptitude (demerit point). La durée de conservation du pageot rose sous glace en réfrigération est de 12 à 13 jours.