
Bibliomer n° : 64 – Septembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2012-6120



Composés aromatiques volatils de sauces de poisson en lien avec la catégorie des produits (qualité)

Volatile aroma components of Thai fish sauce in relation to product categorization

Wichaphon J., Thongthai C., Assavanig A. and Lertsiri* S.

* Department of Biotechnology, Faculty of Science, Mahidol University, Rama VI Rd, Phayathai, Ratchathewi, Bangkok, 10400, Thailand ; E-mail : scsls@mahidol.ac.th

Flavour and Fragrance Journal, 2012, 27 (2), p. 149-156 - Doi : 10.1002/ffj.2095 - Texte en Anglais

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

o Référence bibliographique enrichie

Dans cette étude, les composés aromatiques de 52 sauces de poisson thaïlandaises ont été analysés par couplage chromatographie en phase gazeuse/olfactométrie. Les 4 catégories différentes de qualité commerciale, basées sur la teneur en azote et la durée de fermentation, étaient représentées.

Les résultats montrent qu'il est possible de classer les sauces de poisson en fonction de leur qualité grâce aux concentrations de 11 composés volatils contribuant aux arômes caractéristiques des sauces : acide acétique, acide propanoïque, acide 2-méthylpropanoïque, acide butanoïque, acide 3-méthylbutanoïque, diméthyltrisulfure, 3-(methylthio)propanal, 1-octen-3-ol, 2-butanol, triméthylamine et n-propanol.

<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