
Bibliomer n° : 65 – Décembre 2012

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 6 Coproduits

Notice n° : 2012-6164



Développement d'un film comestible à base de gélatine issue de peaux de truites

Trout skin gelatin-based edible film development

Kim D. and Min* S.C.

* Department of Food Science and Technology, Seoul Women's University, 621 Hwarangro, Nowon-gu Seoul 139-774, Republic of Korea ; E-mail : smin@swu.ac.kr

Journal of food science, 2012, 77 (9), p. E240-6 - Doi : 10.1111/j.1750-3841.2012.02880.x - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les auteurs montrent que la température de chauffage des solutions de gélatine en présence de glycérol avant production des films a une influence sur les propriétés rhéologiques des films.

Le manque d'explication au niveau de la structure de la gélatine et des mécanismes en cause est regrettable.

<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

