
Bibliomer n° : 65 – Décembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2012-6199



Impact des techniques d'abattage sur l'intégrité *post-mortem* des protéines de filets de poisson - étude par électrophorèse 2D couplée à la spectrométrie de masse

2D DIGE/MS to investigate the impact of slaughtering techniques on postmortem integrity of fish filet proteins

Addis* M.F., Pisanu S., Preziosa E., Bernardini G., Pagnozzi D., Roggio T., Uzzau S., Saroglia M. and Terova G.

* Proteomics Laboratory, Porto Conte Ricerche Srl, S.P. 55 Porto Conte/Capo Caccia Km 8.400, Tramariglio, 07041 Alghero (SS), Italy ; E-mail : addis@portocontericerche.it

Journal of Proteomics, 2012, 75 (12), p. 3654-3664 - Doi : 10.1016/j.jprot.2012.04.021 - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

Trois différentes techniques d'abattage du bar (*Dicentrarchus labrax*) ont été évaluées : l'asphyxie à l'air, l'asphyxie dans la glace, et la rupture de la moelle épinière. Cette dernière méthode d'abattage préserve mieux l'intégrité des protéines musculaires que l'asphyxie à l'air ou sous glace, et d'autre part l'asphyxie sous glace est préférable à l'asphyxie sous air.

<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

