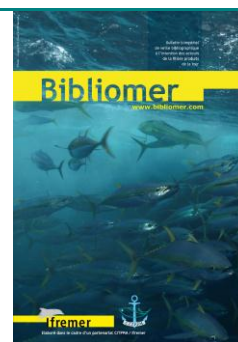

Bibliomer n° : 66 – Avril 2013

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2013-6269



Nez bioélectronique à base de récepteur peptidique pour la détermination en temps réel de la qualité des produits de la mer

A peptide receptor-based bioelectronic nose for the real-time determination of seafood quality

Lim J. H., Park J., Ahn J. H., Jin H. J., Hong S. and Park* T. H.

* Bio-MAX Institute, Seoul National University, Seoul, 151-742, Korea ; E-mail : thpark@snu.ac.kr

Biosensors & Bioelectronics, 2013, 39 (1), p. 244-249 - Doi : 10.1016/j.bios.2012.07.054 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les auteurs ont mis au point un nez bioélectronique à récepteur (capteur) peptidique qui permet de déterminer en temps réel la qualité des produits de la mer en mesurant la quantité de triméthylamine (TMA) produite. Plus la quantité de TMA produite est importante plus le produit est altéré. Il a été testé avec succès sur des huîtres, des crevettes et du homard.

<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

