Eau & Biodiversité
Portail documentaire partenarial

Document généré le 06/07/2025 depuis l'adresse https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/essais-preliminaires-d-utilisation-des-cryoprotecteurs-dans-les-pulpes-de-poisson0.

Essais preliminaires d'utilisation des cryoprotecteurs dans les pulpes de poisson.

The various ways of protein denaturation during frozen storage of fish and the theoretical chemical means of cryoprotection are described. Then the effects on protein solution and fish mince of several additives and binders are tested especially with low sweetness chemical agents produced by sugar industry., Après avoir expliqué dans une synthèse bibliographique les phénomènes actuellement connus de dénaturation des protéines et les mécanismes intimes de cryoprotection, les auteurs étudient l'influence de certains cryoprotecteurs sur les protéines et la pulpe de poisson, en insistant particulièrement sur les dérivés des sucres à faible pouvoir sucrant.

Auteurs du document : Tran, Van Dan, Han-ching, Luçay
Obtenir le document : ISTPM
Mots clés : Food fish, Literature reviews, Saccharides, Adhesives, Additives, Minced products, Protein denaturation, Freezing storage
Thème (issu du Text Mining) : BIOCHIMIE - CHIMIE, INFORMATION - INFORMATIQUE
Date : 1981-09
Format : text/xml
Source : Revue des Travaux de l'Institut des Pêches Maritimes (0035-2276) (ISTPM), 1981-09 , Vol. 45 , N. 3 , P. 215-237
Langue : Inconnu
Droits d'utilisation : Ifremer, info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use
Télécharger les documents : https://archimer.ifremer.fr/doc/1981/publication-1896.pdf
https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/1896/
Permalien : https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/essais-preliminaires-d-utilisation-des-cryoprotecteurs-dans-les-pulpes-de-poisson0

Evaluer cette notice:

Office International de l'Eau

Ce portail, créé et géré par l'Office International de l'Eau (OIEau), est géré avec l'appui de l'Office français de la biodiversité (OFB)

OFB OFFICE FRANÇAIS DE LA BIODIVERSITÉ