

## Essais préliminaires 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: