

L'altération du poisson



Le présent travail a un objet essentiellement pratique : il consiste dans l'examen critique des méthodes susceptibles de renseigner le plus exactement possible sur l'état de fraîcheur ou le degré d'altération du poisson de mer. En général, il n'est certes pas expédient de recourir à des recherches de laboratoire pour reconnaître si un lot de poissons est propre à la consommation ; l'observation des caractères organoleptiques peut suffire. Mais il existe tout de même des cas où il serait utile de disposer d'une technique purement objective qui définisse la condition hygiénique du poisson d'une façon suffisamment rapide et précise. D'ailleurs, plusieurs auteurs se sont déjà attachés à l'étude du problème qui va nous occuper. Pour le moment, il sera seulement question du poisson frais. Nous nous proposons d'envisager la manière de procéder à un examen organoleptique systématique, puis considérer successivement les principales méthodes de laboratoire. [OCR NON CONTRÔLE]

Auteurs du document : Boury, Maurice, Schvinte, Jean

Obtenir le document : ISTPM

Mots clés : Histoire Ifremer

Thème (issu du Text Mining) : PARAMETRES CARACTERISTIQUES DES EAUX ET DES BOUES

Date : 1935-09

Format : text/xml

Source : Revue des Travaux de l'Institut des Pêches Maritimes (0035-2276) (ISTPM), 1935-09 , Vol. 8 , N. 3 , P. 282-334

Langue : Inconnu

Droits d'utilisation : Ifremer, info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1935/publication-5727.pdf>
<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/5727/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/l-alteration-du-poisson0>