

Rapport sur les odeurs anormales des conserves



Les odeurs et saveurs anormales constatées par les conserveurs, quand elles ont pu être définies, doivent se rattacher à l'odeur de pétrole et à une saveur styptique métallique. On les a décelées dans différentes sortes de préparations : conserves de poisson, de viande, de légumes ou de fruits, de confitures. Il semblerait, d'après plusieurs fabricants, que les conserves de poisson aient donné plus souvent lieu à cet accident. Quand on examine l'ensemble des observations, on s'aperçoit qu'il s'agit là d'une opinion basée sur des conditions particulières d'exploitation des usines. [OCR NON CONTRÔLE]

Auteurs du document : Bidault, C., Hinard, G.

Obtenir le document : ISTPM

Mots clés : Histoire Ifremer

Thème (issu du Text Mining) : INFORMATION - INFORMATIQUE

Date : 1929-12

Format : text/xml

Source : Revue des Travaux de l'Institut des Pêches Maritimes (0035-2276) (ISTPM), 1929-12 , Vol. 2 , N. 4 , P. 443-449

Langue : Inconnu

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

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1929/publication-5820.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/5820/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/rapport-sur-les-odeurs-anormales-des-conserves0>

Evaluer cette notice: