

Le poisson et le froid



Fish and sea products are the most fragile and perishable goods. This disadvantage is the consequence of their high water content (about 75 to 80 %), which makes a favourable environment for the development of microorganisms and for diastase or enzyme activity: main causes of the alteration of these products., Le poisson et les produits de la mer sont les plus fragiles et les plus périssables des denrées alimentaires. Cet inconvénient; obstacle à leur bonne conservation, résulte de leur forte teneur en eau - de l'ordre de 75 à 80 % - constituant un milieu favorable au développement des microorganismes et à l'activité des diastases ou enzymes : causes essentielles de l'altération de ces produits. [OCR NON CONTRÔLE]

Auteurs du document : Le Gall, Jean

Obtenir le document : ISTPM

Thème (issu du Text Mining) : FAUNE, CLIMATOLOGIE, INFORMATION - INFORMATIQUE, MILIEU NATUREL

Date : 1951-12

Format : text/xml

Source : Revue des Travaux de l'Institut des Pêches Maritimes (0035-2276) (ISTPM), 1951-12 , Vol. 16 , N. 61-64 , P. 2-19

Langue : Inconnu

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

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1951/publication-6728.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/6728/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/le-poisson-et-le-froid0>