

Influence de la nature de l'emballage sur la vitesse de congélation du poisson



Il n'est guère besoin aujourd'hui de rappeler les conditions essentielles d'une bonne congélation du poisson. Grâce aux publications toujours plus nombreuses, chacun sait maintenant ce que veut dire congélation rapide ou "surgélation". On connaît également, sans forcément les respecter pour autant, les facteurs qui influent sur la qualité du produit : précocité du traitement, vitesse et température de la congélation, température d'entreposage, maintien de la chaîne du froid sans solution de continuité jusqu'à la distribution.

Auteurs du document : Crepey, J.r., Mailliard, J

Obtenir le document : ISTPM

Thème (issu du Text Mining) : INFORMATION - INFORMATIQUE

Date : 1962-05

Format : text/xml

Source : Science et Pêche (0036-8350) (ISTPM), 1962-05 , Vol. 104 , P. 1-11

Langue : Inconnu

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

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1962/publication-7051.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/7051/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/influence-de-la-nature-de-l-emballage-sur-la-vitesse-de-congelation-du-poisson0>

Evaluer cette notice: