

Appréciation de la fraîcheur du poisson par une méthode physique



Il existe différentes méthodes pour mesurer la fraîcheur du poisson : les méthodes sensorielles, les méthodes chimiques et les méthodes physiques.

Auteurs du document : Morel, Marc

Obtenir le document : ISTPM

Thème (issu du Text Mining) : INFORMATION - INFORMATIQUE

Date : 1977-12

Format : text/xml

Source : Science et Pêche (0036-8350) (ISTPM), 1977-12 , Vol. 275 , P. 9-14

Langue : Inconnu

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

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1977/publication-7136.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/7136/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/appreciation-de-la-fraicheur-du-poisson-par-une-methode-physique0>

Evaluer cette notice: