

Une méthode pour déterminer si le poisson est à l'état frais ou décongelé



La vente de poisson décongelé présenté comme poisson frais constitue une sorte de tromperie bien que la réglementation française ne soit pas très explicite en la matière. C'est pourquoi divers chercheurs se sont attachés à mettre au point un test objectif susceptible de différencier les poissons frais des poissons décongelés.

Auteurs du document : Morel, Marc

Obtenir le document : ISTPM

Thème (issu du Text Mining) : INFORMATION - INFORMATIQUE

Date : 1979-02

Format : text/xml

Source : Science et Pêche (0036-8350) (ISTPM), 1979-02 , Vol. 288 , P. 13-17

Langue : Inconnu

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

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1979/publication-7152.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/7152/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/une-methode-pour-determiner-si-le-poisson-est-a-l-etat-frais-ou-decongele0>