

Rôle du sel nitrité pour la conservation du saumon fumé



Les prélèvements de saumon fumé dans les ateliers de fumage montrent que la conservation n'est pas toujours ce qu'elle devrait être. Cette denrée vendue tout d'abord exclusivement dans les magasins spécialisés fait maintenant l'objet d'un commerce actif dans les supermarchés. Pour parer à une prolongation éventuelle du délai entre le fumage et la consommation, certains fumeurs ont tenté d'ajouter du nitrite de sodium au sel ce qui devait, selon eux, limiter la croissance bactérienne, maintenir la coloration de la chair et même faciliter le tranchage ultérieur.

Auteurs du document : Nicolle, Jean-pierre

Obtenir le document : ISTPM

Thème (issu du Text Mining) : PARAMETRES CARACTERISTIQUES DES EAUX ET DES BOUES, INFORMATION - INFORMATIQUE

Date : 1979-11

Format : text/xml

Source : Science et Pêche (0036-8350) (ISTPM), 1979-11 , Vol. 296 , P. 1-8

Langue : Inconnu

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

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1979/publication-7164.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/7164/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/role-du-sel-nitrite-pour-la-conservation-du-saumon-fume0>

Evaluer cette notice: