

Mise au point d'un protocole standard utilisant la cuisson au four à micro-ondes pour la mesure d'un indice de condition de moules



Dans le cadre des programmes des analyses biométriques sont effectuées régulièrement sur des lots de moules. Le taux de remplissage est alors mesuré, pour suivre la croissance de celles-ci. La chair et le poids de coquille sont alors mesurés indépendamment du poids entier. Toutefois il est apparu nécessaire d'accélérer ces mesures par une méthode facilitant l'écoquillage des moules fraîches. Un passage des moules au micro-ondes induit une ouverture des valves et un décollement de la chair, et il est alors possible de traiter rapidement des lots entiers.

Auteurs du document : Besse, Thimothée, Mazurie, Joseph

Mots clés : Protocole expérimental, Indice de condition, Poids de chair, Moules, *Mytilus edulis*, Micro-ondes

Thème (issu du Text Mining) : FAUNE

Date : 2003-09

Format : text/xml

Langue : Inconnu

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

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/00014/12479/9325.pdf>
<https://archimer.ifremer.fr/doc/00014/12479/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/mise-au-point-d-un-protocole-standard-utilisant-la-cuisson-au-four-a-micro-ondes-pour-la-mesure-d-un0>

Evaluer cette notice: