

## La conservation du poisson par le sel. Le "Rouge" de la morue salée



Un poisson, lorsqu'il est enlevé de la mer, meurt, puis se putréfie au bout d'un temps plus ou moins long suivant les conditions extérieures. Comme pour les autres substances animales ou végétales cette décomposition est causée par deux catégories d'agents actifs : les diastases et les microbes.

**Auteurs du document** : Fillon, Robert

**Obtenir le document** : OSTPM

**Thème (issu du Text Mining)** : PARAMETRES CARACTERISTIQUES DES EAUX ET DES BOUES, FAUNE, MILIEU NATUREL

**Date** : 1924-04

**Format** : text/xml

**Source** : Notes et mémoires (OSTPM), 1924-04 , Vol. 38 , P. 1-22

**Langue** : Inconnu

**Droits d'utilisation** : OSTPM 1924, info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use

**Télécharger les documents** : <https://archimer.ifremer.fr/doc/00017/12825/9772.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00017/12825/>

**Permalien** : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/la-conservation-du-poisson-par-le-sel-le-rouge-de-la-morue-salee0>

Evaluer cette notice: