

L'altération du poisson. Préservation de sa fraîcheur



Traditionnellement la dénomination de "poisson frais" s'applique à tout poisson qui n'a reçu depuis sa sortie de l'eau que des traitements capables de retarder les phénomènes du vieillissement naturel sans en changer la nature.

Auteurs du document : Soudan, France

Obtenir le document : OSTPM

Thème (issu du Text Mining) : FAUNE, INDUSTRIE

Date : 1950-10

Format : text/xml

Source : Notes et rapports (OSTPM), 1950-10 , Vol. 9 , P. 1-60

Langue : Inconnu

Droits d'utilisation : OSTPM 1950, info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/00022/13304/10352.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00022/13304/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/l-alteration-du-poisson-preservation-de-sa-fraicheur0>

Evaluer cette notice: