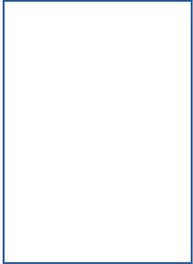


Maîtrise de la texture des produits à base de surimi



Le surimi est une fraction protéique stabilisée, obtenue à partir de muscles de poissons. Il peut être fabriqué dans des usines à bord des bateaux ou à terre.

Auteurs du document : Han Ching, Lucay, Verrez-bagnis, Veronique

Obtenir le document : eds PRIN (CCI Nantes)

Thème (issu du Text Mining) : CLIMATOLOGIE

Date : 1990-04

Format : text/xml

Source : Flash information (eds PRIN (CCI Nantes)), 1990-04 , N. 27 , P. 54-55

Langue : Inconnu

Droits d'utilisation : 1990 eds PRIN (CCI Nantes), info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/00057/16809/14272.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00057/16809/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/maitrise-de-la-texture-des-produits-a-base-de-surimi0>

Evaluer cette notice: