

Sciences des Aliments

FOOD SCIENCE

AN
INTERNATIONAL
JOURNAL
OF FOOD SCIENCE
AND TECHNOLOGY

**Poissons
et
produits de la mer**

Vol. 23 ■ n° 4

2003

Lavoisier

Sciences des Aliments

AN INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Vol. 23 ■ n° 4 ■ 2003

TABLE DES MATIÈRES/CONTENTS

L'actualité en nutrition

p. 489

□ Développement du tissu adipeux : pour le meilleur et pour le pire
Ailhaud G.

□ The development of adipose tissue: for better or for worse
Ailhaud G.

L'alimentation et la vie

p. 497

■ Analyse de la fraction volatile du tissu gras d'agneau : influence du type d'alimentation
Sebastán I., Viallon-Fernandez C., Berge P., Berdagué J.-L.

■ Analysis of the volatile fraction of lamb fat tissue: influence of the type of feeding
Sebastán I., Viallon-Fernandez C., Berge P., Berdagué J.-L.

Article original

p. 513

□ Incidence de *Listeria spp.* en milieu marin au Maroc
Bou-M'Handi N., El Marrakchi A.

□ Incidence of *Listeria spp.* in marine environment in Morocco
Bou-M'Handi N., El Marrakchi A.

Focus : Poissons et produits de la mer

□ Influence du mode de conservation sur la préservation des acides oméga 3
Borgès B., Lecerf J.-M.

p. 527

□ Influence of storage mode on the preservation of fish omega 3 fatty acids
Borgès B., Lecerf J.-M.

□ Fraîcheur et traçabilité pour la sécurité du consommateur
Cibot C., Kolypczuk L.

p. 535

□ Seafood freshness and traceability for consumer safety
Cibot C., Kolypczuk L.

□ Métaux lourds, dioxines et furannes dans les produits de la pêche : caractéristiques, origines et dosage
Dudermel P.-M.

p. 543

□ Heavy metals, dioxins and furans in seafoods: characteristics, origins and analysis
Dudermel P.-M.

■ en anglais/■ in English

□ en français/□ in French

Lavoisier

LONDRES - PARIS - NEW YORK

2-7430-754-7

12