

# Changes in Sensory and Physical Parameters in Chill-Stored Farmed Coho Salmon (*Oncorhynchus kisutch*)

Por: [Rodriguez, A](#) (Rodriguez, Alicia)<sup>[1]</sup>; [Maier, L](#) (Maier, Liliana)<sup>[2]</sup>; [Paseiro-Losada, P](#) (Paseiro-Losada, Perfecto)<sup>[3]</sup>; [Aubourg, SP](#) (Aubourg, Santiago P.)<sup>[4]</sup>

**JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY**

**Volumen:** 25

**Número:** 5

**Páginas:** 633-643

**DOI:** 10.1080/10498850.2014.913753

**Fecha de publicación:** 2016

[Ver información de revista](#)

## Resumen

This work focuses on changes in sensory and physical properties of coho salmon (*Oncorhynchus kisutch*) during chilled storage (24 days). A marked change ( $p < 0.05$ ) in the results of sensory analysis was found in the flesh of raw chilled fish (fresh odor, elasticity, hardness, oxidized odor) and in the cooked flesh of the chill-stored fish (firmness, neutral flavor, oxidized flavor, oxidized odor) samples. Additionally, physical parameters (gaping, cooking loss) also showed changes ( $p < 0.05$ ) during chilled storage. According to odor and flavor descriptors (fresh odor, oxidized odor, neutral flavor), salmon fish were not acceptable after 17 days of chilled storage.

## Palabras clave

**Palabras clave de autor:** [Coho salmon](#); [aquaculture](#); [chilling](#); [sensory descriptors](#); [physical properties](#); [storage period](#); [quality](#)

**KeyWords Plus:** [TEXTURAL PROPERTIES](#); [SALAR](#)

[FILLETS](#); [QUALITY](#); [STORAGE](#); [FISH](#); [RAW](#); [TSHAWYTSCHA](#); [FRESHNESS](#); [SPOILAGE](#); [MYKIS](#)

## Información del autor

**Dirección para petición de copias:** Aubourg, SP (autor para petición de copias)

+ CSIC, IIM, Rua Eduardo Cabello 6, Vigo 36208, Pontevedra, Spain.

## Direcciones:

+ [ 1 ] Univ Chile, Fac Chem & Pharmaceut Sci, Dept Food Sci & Chem Technol, Santiago, Chile

+ [ 2 ] Univ Santo Tomas, Fac Vet Med, Santiago, Chile

+ [ 3 ] Univ Santiago de Compostela, Dept Analyt Chem Nutr & Bromatol, Santiago De Compostela, Spain

+ [ 4 ] CSIC, Marine Res Inst, Dept Food Technol, Vigo, Spain

**Direcciones de correo electrónico:** [saubourg@iim.csic.es](mailto:saubourg@iim.csic.es)

## Financiación

Entidad financiadora	Número de concesión
Universidad de Chile (Chile)-Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC, Spain) Program	2003 CL 0013
FONDECYT Program (Chile)	1120627

[Ver texto de financiación](#)

## Editorial

TAYLOR & FRANCIS INC, 530 WALNUT STREET, STE 850, PHILADELPHIA, PA 19106 USA

## Categorías / Clasificación

Áreas de investigación: Food Science & Technology

Categorías de Web of Science: Food Science & Technology

## Información del documento

Tipo de documento: Article

Idioma: English

Número de acceso: **WOS:000382968700003**

ISSN: 1049-8850

eISSN: 1547-0636

## Información de la revista

- Impact Factor: [Journal Citation Reports®](#)

## Otra información

Número IDS: DV5LM

Referencias citadas en la Colección principal de Web of Science: **40**

Veces citado en la Colección principal de Web of Science: **0**