BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° **: 31 – Juillet 1997**
Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 2 Nutrition**
Notice n° : **1997-0536**

Nutrition - Alimentation et composition corporelle chez le poisson

Kaushik S.J.
Laboratoire de Nutrition des Poissons, Unité mixte INRA-IFREMER, Station d'Hydrobiologie INRA, 64310 St Pée-sur-Nivelle

Cahiers de Nutrition et de Diététique, 1997, 32 (2), p. 100-106

◆ Analyse

En France, la consommation des produits d'origine aquatique représente naturellement près de 20% de l'apport d'origine animale et suit une progression constante. Cet intérêt traduit la reconnaissance de leur valeur santé notamment dans la prévention des maladies cardio-vasculaires. Il est maintenant bien établi qu'un apport régulier en poissons a un effet hypocholestérolémiant chez l'homme. Outre leur intérêt en tant qu'aliment riche en acides gras de la série ω-3, la chair des animaux aquatiques se distingue aussi par d'autres caractéristiques. En alimentation humaine, les protéines des poissons ont une digestibilité et une valeur biologique très élevées. La chair des poissons est riche en acides aminés libres, a une faible teneur en protéines insolubles et en collagène et est riche en oligo-éléments et en vitamines.

Les protéines de poissons se distinguent de celles des animaux terrestres par une plus forte teneur relative en protéines solubles. La chair de poissons est nettement plus pauvre en protéines insolubles (3 à 10%) par rapport à la viande bovine (16 à 28%) et plus riche en protéines myofibrillaires (70 à 90%). La concentration en acides aminés libres du muscle des poissons est très élevée comparée à celle des animaux terrestres.

L'auteur indique ensuite le rapport qu'il peut y avoir entre l'apport lipidique et le dépôt lipidique, et les possibilités qui existent de moduler la teneur en Acide Gras Polyinsaturés (AGPI) ω3 de la chair des poissons en veillant à la qualité des apports lipidiques pour préserver et améliorer non seulement la valeur diététique des poissons en alimentation humaine mais aussi pour assurer d'autres fonctions physiologiques.

Il fait ressortir qu'un des atouts majeurs de l'aquaculture est la possibilité de modulation de la composition des poissons pour en améliorer sa valeur diététique par une alimentation adaptée dans des conditions contrôlées.

Analyse réalisée par : **Léglise M. / IFREMER**