

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 1 – Avril 1998

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 3 Aquaculture

Notice n° : 1998-0003

Nutrition des poissons et qualité du produit

Fish nutrition and product quality

Lie O.

16^{ème} congrès international de nutrition, symposium sur la nutrition des poissons et crustacés

Communication orale, Montréal, 1997/07

◆ Analyse

L'auteur, un norvégien nutritionniste des poissons, fait une brève revue sur l'effet de l'aliment des poissons et notamment des lipides alimentaires sur la qualité du filet produit, évaluée en terme de valeur nutritionnelle, de texture et de stabilité à l'oxydation.

L'auteur rappelle que la teneur en lipide de l'aliment destiné au saumon atlantique est passée de 10 à 30% au cours des 20 dernières années. Ceci a bien sûr conduit à une augmentation du "dépôt de gras" dans le filet, qui est encore observée quand la teneur en lipide passe de 30 à 37%. L'auteur indique également qu'une augmentation du taux de lipides dans l'aliment de 37 à 47% n'induit pas d'augmentation des dépôts graisseux. Ceci peut certainement s'expliquer par le fait qu'avec un aliment contenant 37% de gras, le filet est déjà saturé !

Il serait nécessaire d'étudier un peu mieux le métabolisme lipidique des poissons et notamment les perturbations provoquées par des taux de lipides alimentaires aussi élevés.

La valeur nutritionnelle de la chair de poisson est en grande partie liée à sa teneur en acides gras polyinsaturés. La composition en acides gras du filet peut être modifiée par l'aliment et on peut imaginer produire des poissons ayant une teneur définie en acides gras polyinsaturés.

La texture du muscle est également affectée par sa teneur en lipide, mais les problèmes de "gaping" apparus ces dernières années sont certainement liés à la structure du collagène du muscle, pouvant être affectée par des facteurs nutritionnels (aliment haute énergie, teneur en vitamine C, etc.) ou autre (croissance trop rapide, etc). Ces facteurs sont actuellement à l'étude.

Les processus d'oxydation peuvent dégrader la valeur nutritionnelle et modifier la texture et la couleur du produit. Des antioxydants naturels, tels l' α -tocophérol, protègent les acides gras insaturés. L'enrichissement de l'aliment en α -tocophérol permet d'améliorer la stabilité des filets frais ou congelés.

Il apparaît que l'aliment est certainement un des premiers paramètres affectant la qualité du filet produit, et ce domaine de recherche commence tout juste à être exploré chez les poissons.

Analyse réalisée par : Cahu C. / IFREMER