BIBLIOMER

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

Bibliomer n° **: 2 – Juin 1998**
Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer**
Notice n° : **1998-0142**

Evaluation de la teneur et de la composition en lipides du saumon et de la truite par les techniques de résonance magnétique nucléaire

Assesment of lipid quality in salmon and trout by quantitative NMR techniques

Aursand M., Gribbestad I., Skjetne T., Grasdalen H. et Jorgensen L.

Seafood from Producer to Consumer, Integrated Approach to Quality
Elsevier - Developments in Food Science, n° 38 - J.B. Luten, T. Borrensen., J. Oehlenschläger, 1997
Proceedings of the International Seafood Conference, 13-16 nov. 1995, Noordwijkerhout, The Netherlands, p. 367-378 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Différentes techniques de spectroscopie à résonance magnétique nucléaire (RMN) ont été utilisées pour étudier la qualité des lipides du poisson d'aquaculture. La RMN est une technique non destructrice qui permet l'examen du muscle de poisson à la fois à l'état vivant et *in vitro*.

Un appareil peu coûteux de RMN (faible champ) a été utilisé pour déterminer la teneur en graisse du muscle de poisson.

La spectroscopie RMN à haute résolution offre un moyen de déterminer en détail la composition en lipides (par exemple le rapport cis/trans, les acides gras libres, les mono-, di- et triacylglycerides, la composition en acides gras ω3, la distribution des acides gras ω3 en α 1, 3 et β 2 dans les lipides). Dans nos études, des analyses RMN qualitatives et quantitatives ont été effectuées sur le muscle intact ainsi que sur des extraits lipidiques du muscle de poisson.

Le rapport lipide/eau et la distribution des graisses dans le muscle de poisson ont été réalisés par la technique d'imagerie RMN.