BIBLIOMER

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

Bibliomer n° **: 3 – Septembre 1998**
Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer**
Notice n° : **1998-0257**

Extraction par gaz carbonique supercritique des huiles de sardine
Supercritical Carbon Dioxide Extraction of Sardine *Sardina pilchardus* Oil
Esquivel M. M., Bandarra N. M., Fontan I., Bernardo Gil M. G., Batista I., M. Nunes L. et Empis J. A.
Lebensmittel Wissenschaft und Technology - LWT, 1997, n° 30, p. 715-720 - *Texte en Anglais*
A commander à : INIST-CNRS Allée du Parc de Brabois F-54514 Vandoeuvre-lès-Nancy
Tél. : 03 83 50 46 00 - Fax : 03 83 50 46 50 - http://www.inist.fr/

● Résumé

L'extraction par dioxyde de carbone supercritique est utilisée pour extraire les lipides des chairs de sardines (*Sardina pilchardus*). L'extraction est effectuée à des pressions de 12,6 Mpa et 18 Mpa à des températures de 313°K et 321°K. La concentration en huile de sardine dans le CO_2 croît avec la pression, diminue avec la température et est indépendante du temps de passage.

Une légère diminution des acides gras polyinsaturés contenus dans l'huile extraite est observée lors de l'extraction. Les résultats sont comparés à ceux obtenus par la méthode de Bligh et Dyer.