

# BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 4 – Décembre 1998

Thème : 3 – Qualité      Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 1998-0341

## L'oxydation des lipides dans le poisson - les causes, les changements et les mesures

Lipid oxidation in fish - causes, changes and measurements

**Undeland I.**

Methods to determine the freshness of fish in research and industry - Actes du colloque « Evaluation of fish freshness », Nantes, 12-14 novembre 1997, Institut International du Froid, 1998, p. 241-257 - *Texte en Anglais*

### ● Résumé

Dans le tissu du poisson, les lipides fortement insaturés sont situés dans la proximité étroite des systèmes catalytiques et antioxydants performants. Dans le poisson vivant, ces deux systèmes s'équilibrent l'un l'autre, permettant la stabilité des lipides. Cependant, pendant l'entreposage *post mortem*, plusieurs processus biochimiques ont lieu, favorisant le déclenchement de l'oxydation des lipides. Le début de ce processus a comme conséquence la formation d'une profusion de produits affectant le goût, l'odeur, la couleur et la texture du poisson.

Dans cette revue bibliographique, les types de lipides, l'oxygène, les catalyseurs et les antioxydants qui sont importants pour l'oxydation de lipide dans le tissu du poisson sont discutés. Les diverses étapes du processus d'oxydation des lipides sont détaillées et les changements *post mortem* importants affectant ce processus sont passés en revue. En conclusion, divers moyens de mesure de l'oxydation des lipides sont évoqués ; leurs avantages et leurs inconvénients en relation avec la mesure dans le poisson sont brièvement discutés.