

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 7 – **Septembre 1999**

Thème : **3 - Qualité** Sous-thème : **3 - 2 Nutrition**

Notice n° : **1999-0648**

Teneur en acide gras omega 3 des poissons frais, fumés et appertisés en Australie

The omega 3 fatty acid content of canned, smoked and fresh fish in Australia

Sinclair A.J., Oon K.S., Lim L, Duo Li, Mann N.J.

Dept of Food Science, Royal Melbourne Institute of Technology, Melbourne, Victoria
Australian Journal of Nutrition and Dietetics, 1998, 4 p. - *Texte en Anglais*

● Résumé

Les poissons sont une des sources les plus riches en acide gras omega 3. La teneur de ces acides gras a été mesurée dans du saumon d'Atlantique frais et fumé et dans plusieurs conserves de maquereaux de sardines de thons. Les teneurs les plus élevées ont été trouvées pour les sardines et le saumon (>2g/100 g de poids égoutté). Elles sont plus faibles pour le thon (<0,4 g/100 g de poids égoutté). Les conserves de poissons et les poissons fumés sont des sources importantes en acides gras polyinsaturés oméga 3 pour l'alimentation humaine.