BIBLIOMER

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

Bibliomer n° **: 8 – Décembre 1999**
Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 2 Nutrition**
Notice n° : **1999-0771**

Variations pendant la congélation de la composition en acides gras des classes de lipides du muscle adducteur de la coquille Saint-Jacques du Japon (Giant ezo) *(Patinopecten yessoensis)*

Changes in fatty chain compositions of lipid classes during frozen storage of the adductor muscle of giant ezo scallop *(Patinopecten yessoensis)*

Jeong B.Y., Ohshima T.* et Koizumi C.
* Department of Food Science and Technology, Tokyo Univ. of Fisheries, Konan 4, Minato-ku, Tokyo 108-8477 - E.mail : tohshima@tokyo-u-fish.ac.jp

Comparative Biochemistry and Physiology, Part B 122, 1999, p. 415-422 - *Texte en Anglais*

● Résumé

L'étude porte sur les variations de la composition en lipides dans le muscle de coquille pendant le stockage à -20°C, particulièrement des glycérophospholipides. Durant ce stockage, la concentration des lipides totaux et des phospholipides diminue, mais pas celle des lipides non-polaires. La glycérophosphorylcholine (GPC) et la glycérophosphoryléthanolamine (GPE) diminuent respectivement de 50 et 15%, alors que la lyso-GPC et les acides gras libres augmentent. Les pourcentages d'acides gras polyinsaturés (AGPI) comme le 20:5n-3 ou le 22 : 6n-3 diminuent dans les lipides totaux et les phospholipides au cours du stockage, alors que les AGPI augmentent dans la fraction non polaire.

Ces résultats suggèrent que la différence d'évolution de la composition en acides gras des différents classes de lipides pendant le stockage à -20°C pourrait être due à l'activité de différentes lipases endogènes. Ces enzymes exerceraient leur spécificité en réponse à la nature des classes de lipides, mais aussi en fonction de la longueur des chaînes et de leur degré d'insaturation.

L'étude démontre par ailleurs que les AGPI sont relativement stables pendant au moins 4 mois de stockage à -20°C.