

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

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

Notice n° : 2002-1697

Les lipides dans les poissons crus et fumés : synthèse

Lipids in fish raw material and smoked products - a review

Sikorski Z.E.* et Kolakowska A.

* Wydział Chemiczny, Politechnika Gdanska, 80-952, Gdansk, ul. Gabriela Narutowicza, 11:12 ; E-mail : sikorski@chem.pg.gda.pl

Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 2001, n° 2, p. 3-10 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Les muscles des poissons maigres contiennent environ 0,7 g de lipides / 100 g ; ceux des poissons gras contiennent jusqu'à environ 50 g de lipides / 100 g selon l'espèce et le régime alimentaire. Chez les poissons maigres, les lipides sont composés principalement de phospholipides, tandis que ceux des poissons gras sont surtout des triglycérides. Les lipides musculaires des poissons gras sont généralement constitués d'acides gras saturés (environ 30 g / 100 g), monoinsaturés (40 g / 100 g) et polyinsaturés (30 g / 100 g). Les acides gras polyinsaturés n-3 peuvent constituer jusqu'à 50 g / 100 g de la quantité totale d'acides gras polyinsaturés, selon le taux de lipides dans la chair du poisson.

Dans les poissons réfrigérés et surgelés, les lipides se trouvent à l'état hydrolysé par l'effet de l'activité des lipases et phospholipases endogènes. Etant donné leur richesse en acides gras polyinsaturés, les lipides des poissons sont très sensibles à l'oxydation. La vitesse des réactions d'oxydation dépend des éléments pro-oxydants et antioxydants, enzymatiques et non enzymatiques, présents naturellement dans le muscle et la peau de poisson.

Dans le poisson fumé, les polyphénols apportés par la fumée jouent un rôle majeur d'antioxydants. La perte en acides gras n-3 dans les poissons fumés durant le stockage est mal connue, mais elle ne dépasse probablement pas 1/10 du taux initial de ces acides gras dans la matière première.