

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 18 – Juin 2002

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité alimentaire

Notice n° : 2002-1803

Détection et dosage des produits d'oxydation du cholestérol dans le thon appertisé

Identification and quantification of cholesterol oxidation products in canned tuna

Zunin P.*, Boggia R., Evangelisti F.

* Dep. Pharmac. Food Chem. Techn., Univ. Genova, via Brigata Salerno (Ponte), 16147 Genova, Italie ; E-mail : zunin@dictfa.unige.it

Journal of the American Oil Chemists' Society – JAOCS, 2001, 78 (10), p. 1037-1040 - *Texte en Anglais*

 A commander à : INIST-CNRS

● Résumé

L'oxydation du cholestérol dans le thon appertisé au naturel est étudiée. La chromatographie gazeuse-spectrométrie de masse est utilisée pour la détection de 7 produits prédominants d'oxydation du cholestérol issus à la fois de l'oxydation directe et de l'oxydation indirecte. La teneur totale en ces produits varie considérablement de 40 à 350 µg/g de lipides (à l'exception d'un résultat anormal qui atteint 1600 µg/g). Comme la plupart des échantillons n'excèdent pas 100 µg/g de lipide, il est possible d'affirmer que la teneur totale en produits d'oxydation du cholestérol peut être maintenue en dessous de cette valeur, si de bonnes pratiques de fabrication sont adoptées, avec un bon choix des meilleurs morceaux du thon. L'application de l'analyse du composé principal confirme que le 7-kétocholestérol est un indice utile d'oxydation.