

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 23 – Septembre 2003

Thème : 3 - Qualité Sous-thème : 3 - 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer


Notice n° : 2003-2313

Utilisation de l'analyse HPSEC pour mesurer le niveau de dégradation des huiles utilisées comme liquide de couverture des conserves à base de thon

Impiego dell'analisi HPSEC dei composti polari nell'accertamento del livello di degradazione di oli utilizzati come copertura di conserve a base di tonno

Caponio F.*, Gomes T., Summo C.

* Università degli Studi, Dipartimento di Progettazione e Gestione dei Sistemi Agro-zootecnici e Forestali ; Sezione di Industrie Agro-alimentari, via Amendola 165/a, I-70126 Bari, Italie; Fax: +39080 5442939 ; E-mail : francesco.caponio@agr.uniba.it
Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, 2002-09, LXXIX p. 285-288 - *Texte en Italien*

 A commander à : INIST-CNRS

● Résumé

Une expérimentation est effectuée pour évaluer le niveau de dégradation des huiles utilisées comme liquides de couverture des thons appertisés. Dans ce but, l'analyse par chromatographie d'exclusion haute performance HPSEC des composés polaires et les dosages traditionnels prévus par les réglementations communautaires européennes sont réalisés. Les échantillons sont collectés par différents supermarchés et comprennent 14 thons appertisés divers dans les marques commerciales les plus répandues. Les huiles utilisées comme liquides de couverture sont l'huile d'olive (raffinée et vierge) et les huiles raffinées de soja et de tournesol.

Les résultats montrent dans tous les cas l'existence d'une diffusion des corps gras à partir de la fraction lipidique du poisson en direction des milieux de couverture. Par ailleurs les huiles de graines, par comparaison avec l'huile d'olive, ont une teneur inférieure en isomères trans avec une dégradation oxydative supérieure, mais une dégradation hydrolytique plus faible, comme le démontrent les dosages de triglycérides oligopolymères, de triglycérides oxydés et de diglycérides.