

## BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 25 – Mars 2004

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 4 Aquaculture

Notice n° : 2004-2500

### **Influence de la température du milieu sur la composition en lipides de la chair de truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*)**

Influence of environmental temperature on composition of lipids in edible flesh of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*)

**Calabretti A., Cateni F., Procida G.\*, Favretto L.G.**

\* Dipartimento di Economia e Merceologia delle Ricorse Naturali e della Produzione, Via A. Valerio 6, I-34127 Trieste, Italy ; E-mail: giuseppe.procida@econ.units.it

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2003, n° 83, p. 1493-1498 - *Texte en Anglais*

#### ● **Résumé**

La température de l'eau est un facteur environnemental qui peut entraîner des modifications de la teneur et de la composition en lipides chez certains poissons. Les acides gras des principales classes de lipides, en particulier les phospholipides, ont été analysés à différents moments de l'année dans la chair de truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*), élevée de façon intensive. Les lipides neutres (LN), la phosphati-dylcholine (PC) et la phosphati-dyléthanolamine (PE) ont été séparés par chromatographie. En comparaison avec l'été, une diminution de la teneur en lipides neutres d'environ 19% est observée en hiver, ainsi qu'une augmentation de la teneur en PE et PC d'environ 41 et 29 %, respectivement. Le processus d'acclimatation au froid de la truite provoque, pour la fraction lipidique de la partie comestible, une diminution des acides gras saturés, une augmentation des acides gras polyinsaturés, en particulier pour la PC, une diminution des acides gras appartenant à la famille de l'acide oléique et une augmentation de la quantité des phospholipides les plus insaturés, la PC et la PE. Le bilan de ces modifications est une augmentation significative des rapports acides gras polyinsaturés/saturés et acides gras polyinsaturés/monoinsaturés.