

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 25 – Mars 2004

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

Notice n° : 2004-2530

Influence du mode de conservation sur la préservation des acides gras oméga 3 du poisson

Borgiès B., Lecerf J.M.

Institut Pasteur de Lille, 1, rue du Professeur Calmette, BP 245, 59019 Lille cedex
Sciences des Aliments, 2003, 23 (4), p. 527-534

● Résumé

La valeur nutritionnelle des produits de la mer résulte de la qualité de leurs protéines ainsi que leur teneur en acides gras poly-insaturés. Toutefois, les acides gras de la famille des oméga 3 peuvent subir une altération en fonction du mode de conservation des produits, en particulier la congélation et le fumage.

Cet article présente une étude comparée de deux procédés de conservation (des maquereaux) qui montre que l'appertisation permet une bonne préservation de l'EPA (acide eicosapentaénoïque) et du DHA (acide docosahexaénoïque).

Les auteurs soulignent, en conclusion, qu'il est important d'optimiser les modes de conservation et les paramètres technologiques qui favorisent la préservation de la valeur nutritive du poisson et le maintien de sa teneur en acides gras oméga 3.