

## **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° : 2004-2531

### **L'activité des extraits de plantes pour préserver des aliments fonctionnels contenant des acides gras n-3 polyinsaturés (n-3-PUFA)**

Activity of plant extracts for preserving functional food containing n-3-PUFA

**Medina I.\*, González J., Pazos M., Dell Medaglia D., Sacchi R., Gallardo J.M.**

\* Instituto de Investigaciones Marinas, CSIC, Eduardo Cabello 6, 36208 Vigo, Espagne ; Tél : +34.986.231930 ; Fax : +34.986.292762

European Food Research and Technology, 2003, n° 217, p. 301-307 - *Texte en Anglais*

#### **● Référence bibliographique enrichie**

La capacité d'antioxydants provenant de sources naturelles végétales (extrait de thym et huile d'olive) à stabiliser des produits alimentaires enrichis en acides gras polyinsaturés d'origine marine a été étudiée. Les résultats montrent que ces extraits végétaux peuvent être des additifs, pour assurer une meilleure stabilité des produits transformés à partir de poissons gras, et pour améliorer les qualités nutritionnelles et organoleptiques.