

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 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2004-2539

Propriétés du caviar d'esturgeons sauvages et d'élevage - Impact de l'alimentation sur la composition en acides gras et la teneur en contaminants

Caviar composition in wild and cultured sturgeons - Impact of food sources on fatty acids composition and contaminant load

Gessner J.*, Wirth M., Kirschbaum F., Krüger A., Patriche N.

* Leibniz Institute of Freshwater Ecology and Kinland Fishery (IGB), PO Box 850123; D-12651 Berlin, Germany ; E-mail : sturgeon@igb-berlin.de

Journal of Applied Ichthyology, 2002, n° 18, p. 665-672 - *Texte en Anglais*

● Résumé

La production de caviar d'aquaculture augmente alors que les captures de pêche sont en déclin. C'est pourquoi il est intéressant d'identifier les caviars de différentes origines et d'étudier si la nourriture et les pratiques de transformation des poissons ont une incidence sur la composition de ces caviars. Les dimensions des oeufs et les taux de protéines et de lipides ne peuvent suffire à identifier les espèces.

La composition brute du produit fini dépend en grande partie du taux de sel et des traitements technologiques. Il s'avère que la composition du caviar d'esturgeon issu d'une aquaculture intensive est très différente de celle du caviar d'esturgeon sauvage. Pour harmoniser les compositions en acides gras des caviars, il est recommandé de réduire l'acide linoléique (18:2) de la ration de l'esturgeon d'aquaculture et d'augmenter l'acide arachidonique (20:4). Les teneurs en hydrocarbures chlorés (DDT, PCB, HCH) sont fonction des origines et des espèces.