

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 28 – Décembre 2004

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2004-2849

Amélioration de la qualité nutritionnelle des huiles de poisson

Turon F., Villeneuve P. ,et Pina M.*

* CIRAD, Laboratoire de Lipotechnie, TA 40/16, 34398 Montpellier cedex

Oléagineux : corps gras, lipides - OCL, 2004, 11 (2), p. 146-149

◆ **Analyse**

L'intérêt nutritionnel des huiles de poisson est bien établi depuis plusieurs années. Parmi les acides gras qui les composent, l'EPA (acide eicosapentaénoïque) et le DHA (acide docosahexaénoïque) sont ceux qui possèdent les propriétés physiologiques les plus intéressantes chez l'homme (développement du nouveau né, prévention des maladies coronariennes, prévention du risque de cancer,...). Cependant, l'importance nutritionnelle des acides gras est intimement liée à leur biodisponibilité et donc à leur position sur les molécules de glycérol (les huiles de poisson contiennent entre autres des triglycérides qui sont les molécules porteuses des acides gras, 1 molécule de glycérol pour 3 acides gras). De plus, en fonction des applications recherchées, il convient de séparer l'EPA du DHA, ce qui ne peut se faire par des procédés traditionnels de production (distillation moléculaire, concentration à l'urée, extraction au fluide supercritique,...). C'est en jouant sur la répartition différente de ces 2 acides gras sur le glycérol que cette séparation va pouvoir se faire et ce en utilisant des enzymes (lipases) régiosélectives.

Cet article passe donc en revue les techniques de bio-façonnement des huiles de poisson en insistant particulièrement sur les derniers développements en terme d'enrichissement spécifique.

Analyse réalisée par : Bergé J.P. / IFREMER