

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 – 5 Biotechnologies**

Notice n° : **2004-2853**

Extraction, fractionnement et concentration des huiles marines

Linder M., Fanni J. et Parmentier M.

Laboratoire de Physico-chimie et Génie Alimentaires, Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et Industries Alimentaires (ENSAIA), 54504 Vandoeuvre-lès-Nancy

Oléagineux : corps gras, lipides - OCL, 2004, 11 (2), p. 123-130

● Résumé

Les huiles marines sont riches en acides gras oméga 3, et notamment en acides gras polyinsaturés (AGPI) à longue chaîne, tels que l'EPA et le DHA. Ces acides gras sont impliqués dans la régulation du métabolisme et la prévention de certaines pathologies. Les apports de l'alimentation en AGPI à longue chaîne de la série oméga 3, généralement dérivés de la consommation de produits de la mer, restent insuffisants en France.

Les principales techniques d'extraction et de concentration sont passées en revue. Les AGPI sont extraits à partir de poissons, algues ou co-produits de la filière halieutique (têtes, déchets de filetage) par cuisson-pression, en présence de solvants ou par des techniques enzymatiques préservant au mieux la qualité de ces longues chaînes insaturées. Des fractions plus ou moins purifiées en AGPI sont ainsi obtenues et trouvent de nombreuses applications agroalimentaires et médicales.