

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 28 – Décembre 2004

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

Notice n° : 2004-2870

Lipides polaires marins

Fanni J., Linder M., et Parmentier M.

ENSAIA, Laboratoire de Physicochimie et de Génie Alimentaires, 2, avenue de la Forêt de Haye, 54500 Vandoeuvre-lès-Nancy

Oléagineux : corps gras, lipides - OCL, 2004, 11 (2), p. 142-145

● Résumé

Les lipides polaires sont des lipides de structure, impliqués dans la constitution des membranes cellulaires et dans le fonctionnement du système nerveux. Les lipides polaires marins combinent donc *a priori* les propriétés reconnues des acides gras polyinsaturés à longue chaîne à l'importance structurale et métabolique des phospholipides, entre autres. Leur exploitation industrielle n'en est qu'à ses balbutiements.

Une revue (non exhaustive) de la composition en lipides polaires des organismes marins (microalgues, krill, coquillages, poissons) est proposée, montrant l'existence de sources potentielles d'exploitation industrielle. Les algues ont un rôle important à jouer, malgré leur faible teneur globale en lipides. Le krill est un excellent candidat car sa teneur en phospholipides est très élevée, mais la ressource est à gérer avec attention. Les poissons constituent un énorme potentiel, le défi technologique majeur étant de réussir à extraire leurs phospholipides de la façon la plus efficace et la moins agressive possible pour l'environnement.