

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 – 3 Critères de qualité**

Notice n° : **2004-2872**

Oxydation du cholestérol dans certains produits transformés à base de poissons

Cholesterol oxydation in some processed fish products

Pickova J. and Dutta P.C.*

* Department of Food Science, Swedish University of Agriculture Sciences, SLU, Box 7051, S-75007 Uppsala, Suède ; E-mail : Paresh.Dutta@lmv.slu.se

Journal of the American Oil Chemists Society - JAOCS, 2003, 80 (10), p. 993-996 - *Texte en Anglais*

● Résumé

De nombreux produits animaux sont cités dans la littérature comme contenant des proportions importantes de produits d'oxydation du cholestérol (COP). Pourtant il n'existe que peu de travaux sur les produits issus de poissons. Les concentrations de COP sont dosées dans des oeufs de poissons, de l'huile de poisson et des farines de poisson. Parmi les œufs de poissons, la roque de morue fumée a la plus forte teneur en COP, 93 µg par g de lipide.

L'huile de menhaden (petit clupéidé) raffinée et blanchie en comprend 8µg/g et deux échantillons expérimentaux d'huile de hareng raffinée par alcalinisation, blanchie et désodorisée, contiennent des quantités similaires de COP. Pour les trois échantillons de farine de poissons, les teneurs en COP varient de 50 à 78 µg par g de farine. En général, les œufs transformés et la farine de poisson contiennent de grandes quantités de COP, les huiles raffinées, très peu.