

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 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2004-2898

La différenciation entre le saumon sauvage et le saumon élevé traditionnellement et biologiquement

Differentiation of wild salmon, conventionally and organically farmed salmon

Ostermeyer U.

Federal Research Centre for Nutrition and Food, Research Department for Fish Quality, Palmallee 9, 22767 Hamburg, Germany ; E-mail : ute.ostermeyer@ibt.bfa-fisch.de

Proceedings of the 34th WEFTA Meeting, Lübeck, Germany, 2004, ISBN 3-00-013931-1, p. 171 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Une méthode d'HPLC est proposée pour distinguer trois catégories de saumons : sauvage, élevage classique et élevage biologique. La méthode est basée sur l'analyse de la proportion des différents isomères de configuration de l'astaxanthine, cette proportion reflétant l'origine de l'astaxanthine. La méthode est performante pour distinguer les saumons sauvages, les saumons d'élevage traditionnel et ceux d'élevage bio, à l'acceptation de ceux du standard de la « Soil Association » car dans ce dernier cas, l'apport en caroténoïde provient de carapaces de crevettes.