

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : **30 – Juin 2005**

Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 5 Biotechnologies**

Notice n° : **2005-3053**

Propriétés nutritionnelles des sous-produits de transformation du lieu de l'Alaska, de la morue du Pacifique et du saumon

Nutritional properties of pollock, cod and salmon processing by-products

Bechtel P.J.* and Johnson R.B.

* USDA-ARS Laboratory, University of Alaska, 245 O'Neill bldg, Fairbanks, AK 99775, USA

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2004-02, 13 (2), p. 125-142 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Les têtes, viscères et peaux de lieus de l'Alaska et de morues du Pacifique, ainsi que les têtes et viscères de saumons roses, sont recueillies auprès des usines de transformation. Les concentrations en acides aminés essentiels sont utilisées pour calculer le ratio d'efficacité protéique (il est très élevé pour les filets), suivi par celui des poissons entiers, et dans l'ordre par ceux des viscères, des têtes et des peaux.

Tous les sous-produits, à l'exception des viscères de saumon, ont une digestibilité à la pepsine supérieure à 90%. Les teneurs en minéraux des sous-produits diffèrent selon les espèces et au sein d'une même espèce. Le pourcentage de protéines solubles des sous-produits du lieu et du saumon augmente lorsque le pH s'élève de 5,4 à 7,1.