

## **BIBLIOMER**

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

Bibliomer n° : **32 – Décembre 2005**

Thème : **3 – Qualité**      Sous-thème : **3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer**

Notice n° : **2005-3334**

### **Méthode modifiée pour l'analyse des acides gras libres dans le poisson**

Modified method for the analysis of free fatty acids in fish

**Bernardez M., Pastoriza L.\*, Sampedro G., Herrera J.J.R., and Cabo M.L.**

\* Instituto de Investigaciones Marinas (CSIC), Eduardo Cabello 6, 36208 Vigo, Espagne ; Tél : 34.986.214465 ; Fax .  
34.986.292762 ; E-mail : [laura@iim.csic.es](mailto:laura@iim.csic.es)

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2005-03, 53 (6), p. 1903-1906 - *Texte en Anglais*

### **● Référence bibliographique enrichie**

La méthode de Lowry et Tinsley est modifiée, en utilisant du cyclohexane à la place du benzène (cancérogène). On constate une bonne concordance entre cette nouvelle méthode et la méthode de référence pour les acides gras libres du maquereau surgelé.