

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 36 – Décembre 2006

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

Notice n° : 2006-3791

Composition et valeur nutritionnelle des produits de la pêche consommés au Portugal

Composition and nutritional value of fishery products consumed in Portugal

Nunes M.L., Bandarra N., Oliveira L., Batista I., and Calhau M.A.

Department of Technological Innovation and Upgrading of Fish Products, National Research Institute for Agriculture and Fisheries, INIAP/IPIMAR, Avenida de Brasília, 1449-006 Lisboa, Portugal

" Seafood research from fish to dish " ; Quality, safety and processing of wild and farmed fish

35th annual meeting of the West European Fish Technologists Association (WEFTA), 2006, ISBN-10 : 90-8686-005-2 ; ISBN-13 : 978-90-8686-005-0 p. 477-487 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Les teneurs en protéines, lipides, acides gras mono- et poly-insaturés, cholestérol, minéraux (calcium, phosphore, magnésium, fer, sodium, potassium, manganèse, cuivre, zinc) sel (chlorure) et vitamines (A, E, D, B1, B2, B3 ou niacine, B6, B9 ou folate et B12) de divers produits de la mer crus et cuits ont été recherchés, les produits analysés étant des coques, palourdes, seiches, calmars, langoustines, morue, saumon Atlantique, sabre noir, dorade rose, anguille, merlu, plie, dorade royale d'élevage, bar d'élevage, maquereau espagnol, maigre, baudroie, sardine, sabre argenté et mérrou.