

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **39 – Septembre 2007**

Thème : **1 – Production** Sous-thème : **1 – 3 Aquaculture**

Notice n° : **2007-4035**


Changements physico-chimiques durant l'entreposage réfrigéré du muscle de la truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) nourrie avec un aliment riche en omega - 3

*Physicochemical changes in omega - 3-enhanced farmed rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) muscle during refrigerated storage*

Chen Y.C., Nguyen J., Semmens K., Beamer S., and Jaczynski J.*

* Animal and Veterinary Sciences, P.O. Box 6108, West Virginia University, Morgantown, WV 26506, USA ; Tél : +1.304.293.2406x4445 ; Fax : +1.304.2932232 ; E-mail : Jacek.Jaczynski@mail.wvu.edu

Food Chemistry, 2007, 104 (3), p. 1143-1152 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Cette étude porte sur l'effet d'un régime alimentaire enrichi en acides gras omega-3 (régime à base de graines de lin) et en acétate d'alpha-tocophéryl (alpha-TA) sur la susceptibilité à l'oxydation des filets de truites arc-en-ciel durant l'entreposage sous vide ou non, à 2°C.

Les résultats montrent qu'effectivement les filets de truite ont des teneurs plus importantes en acides gras omega -3 et en alpha-TA ; toutefois la teneur plus élevée en alpha-TA ne permet pas de retarder l'apparition de l'oxydation des lipides. L'emballage sous-vide permet, quant à lui, de diminuer l'oxydation des lipides et favorise la rétention de l'alpha-TA durant l'entreposage.