

Bibliomer

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

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

Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 2 Procédés de transformation**

Notice n° : **2007-4046**

Le tocophérol dans la stabilité des lipides de hamburgers de tilapia (*Oreochromis niloticus*) *Tocopherol in the lipid stability of tilapia (*Oreochromis niloticus*) hamburgers*

dos Santos Fogaca F.H.* and Sant'Ana L.S.

* Universidade Estadual Paulista, UNESP, Centro de Aqüicultura, Botucatu, SP, Brazil ; Tél/Fax : +55.14.38117171 ;
E-mail : fabiolafogaca@yahoo.com.br

Food Chemistry, 2007, 105 (3), p. 1214-1218 - *Texte en Anglais*

📄 à commander à : la revue ou à l'INIST

● **Référence bibliographique enrichie**

Cette étude évalue l'effet antioxydant de l'alpha-tocophérol (vitamine E) sur la chair hachée de tilapia durant le stockage congelé. La supplémentation en alpha-tocophéryl acétate de l'alimentation des tilapias durant l'élevage se révèle efficace pour protéger le produit de l'oxydation lipidique (évaluée par la teneur en substances réactives à l'acide thiobarbiturique TBAR).

L'effet antioxydant de la vitamine E ingérée (donc endogène) paraît plus important que l'effet de l'addition *post-mortem* du même composé (vitamine E exogène), mais des études complémentaires sont à mener pour confirmer ces résultats.

N.B. L'emploi du tocophérol (E306 à E309) est autorisé en Europe dans les produits transformés à base de poisson.