

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 – 6 Coproduits**

Notice n° : **2007-4054**


Caractéristiques de la composition des lipides du muscle et des viscères de la truite arc-en-ciel et de leur stabilité à l'oxydation

Compositional characteristics of muscle and visceral oil from steelhead trout and their oxidative stability

Zhong Y., Madhujith T., Mahfouz N., and Shahidi F.*

* Department of Biochemistry, Memorial University of Newfoundland, St. John's, NL, Canada A1B 3X9 ; Tél : +1.709.737.8552 ; Fax : +1.709.737.4000 ; E-mail : fshahidi@mun.ca ; Adresse actuelle : Department of Poultry and Fish, Faculty of Veterinary Medicine, Tanta University, Kafr El-Sheikh, Egypt

Food Chemistry, 2007, 104 (2), p. 602-608 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

La teneur en lipides, en alpha-tocophérol et en caroténoïdes ainsi que la composition en acides gras ont été évaluées dans la chair et dans les viscères de truite arc-en-ciel. Ces valeurs ont été comparées entre elles. Les résultats montrent que les viscères pourraient être valorisées en tant que source de lipides et pourraient être utilisées pour la production d'acides gras omega-3.