

## Bibliomer

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

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

Thème : **3 - Qualité**    Sous-thème : **3 – 3 Critères de qualité**

Notice n° : **2007-4073**

### **Composition nutritionnelle et évaluation sensorielle de filets de tilapia du Nil (*Oreochromis niloticus*, Linnaeus) de lignée sauvage et d'un hybride rouge (tilapia rouge de Floride x *O. niloticus* rouge)**

*Nutrient composition and sensory evaluation of filets from wild-type Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*, Linnaeus) and a red hybrid (Florida red tilapia x red *O. niloticus*)*

**Garduño-Lugo M., Herrera-Solís J.R., Angulo-Guerrero J.O., Muñoz-Córdova G. and De La Cruz-Medina J.**

\* Centro de Enseñanza, Investigación y Extensión en Ganadería Tropical (CEIEGT), Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Universidad Nacional Autónoma de México, Veracruz, México ; E-mail: tilapia1@prodigy.net.mx

Aquaculture Research, **2007**, 38, p. 1074-1081 - Doi : 10.1111/j.1365-2109.2007.01773.x - *Texte en Anglais*

**✉ à commander à** : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

### **● Référence bibliographique enrichie**

Les analyses de composition nutritionnelle des filets de tilapia du Nil et d'un hybride rouge n'ont montré aucune différence significative. Seule la teneur en lipides s'est avérée très légèrement inférieure pour l'hybride, avec des profils en acides gras comparables. En ce qui concerne l'évaluation sensorielle, une différence de saveur a été perçue par le jury entraîné. Un test consommateurs a montré que ceux-ci préféreraient en général l'hybride (53 % de préférence).