

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 40 – Décembre 2007

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 6 Coproduits

Notice n° : 2007-4174

Récupération et caractérisation de l'huile de sardine extraite par ajustement du pH

Recovery and characterization of sardine oil extracted by pH adjustment

Okada T. and Morrissey M.T.*

* Oregon State University Seafood Laboratory, Room 253, 2001 Marine Drive, Astoria, Oregon 97103 ; Tél : +503.325.4531 ;

Fax : +503.325.2753 ; E-mail : michael.morrissey@oregonstate.edu

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2007, 55 (5), p. 1808-1813 - Doi : 10.1021/jf062942e - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

Une nouvelle méthode d'extraction de l'huile de sardine a été développée. Elle consiste à ajuster le pH jusqu'au point isoélectrique du muscle de la sardine (pH 5,5), en utilisant le HCl ou différents acides organiques, puis de centrifuger. Les huiles obtenues ont montré une meilleure stabilité à l'oxydation que celles obtenues par la méthode traditionnelle d'extraction thermique.