

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **S1 – Décembre 2008**

Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 2 Nutrition**

Thème n° spécial : **4 - Produits de la mer : de la source au produit mis en marché**

Sous-thème n° spécial : **4 - 3 Lipidtext**

Notice n° : **2008-126S**

Inhibition de l'oxydation de l'hémoglobine de pulpes de cabillaud lavées classiques ou enrichies en lipides par une fibre alimentaire de raisin blanc

Inhibition of hemoglobin-mediated oxidation of regular and lipid-fortified washed cod mince by a white grape dietary fiber

Sánchez-Alonso I., Borderías J., Larsson K. and Undeland I.*

* Department of Chemical and Biological Engineering, Food Science, Chalmers University of Technology, SE-41296, Göteborg, Sweden ; Tel: +46.31.772.38.20 ; Fax : +46.31.772.38.30 ; E-mail : undeland@chalmers.se

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2007, 55 (13), 10. p. 5299-5305 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

● **Résumé**

L'efficacité contre l'oxydation de l'hémoglobine de pulpes de cabillaud lavées (sans ou avec ajout de 10 % d'huile de hareng), d'un concentré de fibres alimentaires de raisins blancs, a été évaluée durant la conservation en glace pendant 10 jours.

Deux teneurs de 2 et 4 % en concentré ont été testées.

De plus, deux fractions du concentré ont été étudiées : les polyphénols pouvant être extraits à l'éthanol et les résidus de fibres alimentaires de raisin suite à l'extraction à l'éthanol.

Dans tous les échantillons, l'oxydation a été complètement inhibée ou significativement diminuée, et cela sur toute la durée de la conservation. Aucune odeur de rance n'a été perçue. Ces résultats sont confortés par l'indice thiobarbiturique et la stabilité de la couleur rouge.

Les polyphénols extraits par l'éthanol et les fibres alimentaires de raisins blancs démontrent la même capacité anti-oxydante. Cette étude prouve le potentiel de fibre alimentaire de raisin pour prévenir la rancidité des poissons, potentiel essentiellement dû aux polyphénols extractibles par l'éthanol mais aussi aux résidus obtenus suite à cette extraction.