

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : **S1 – Décembre 2008**

Thème : **1 – Production**      Sous-thème : **1 – 3 Aquaculture**

Thème n° spécial : **5 - Produits issus de l'aquaculture**

Sous-thème n° spécial : **5 - 1 Bioqual**

Notice n° : **2008-154S**

## **Inclusion d'hydrolysats de poisson fractionnés par taille dans des aliments à haute teneur en protéines végétales pour le cabillaud, *Gadus morhua***

*Inclusion of size fractionated fish hydrolysate in high plant protein diets for Atlantic cod, *Gadus morhua**

**Aksnes A.\*, Hope B., Høstmark Ø. and Albrektsen S.**

\* Norwegian Institute of Fishery and Aquaculture Research, N-5141 Fyllingsdalen, Bergen, Norway ; Tél.: +47.55.50.12.00 ; Fax : +47.55.50.12.99 ; E-mail : anders.aksnes@fiskeriforskning.no

*Aquaculture*, 2006, 261 (3), p. 1102-1110 - *Texte en Anglais*

### ● **Résumé**

Des hydrolysats de poissons ont été testés chez le cabillaud pendant 89 jours comme ingrédient dans des aliments riches en protéines végétales (68 % des protéines totales). Les hydrolysats ont été fractionnés par taille par nano et ultra-filtration, et chaque fraction obtenue a été testée sur un groupe de poissons.

Aucune différence significative entre les différents groupes n'a été observée sur la croissance ou sur la prise alimentaire.

Les aliments contenant les rétentats d'ultra et nano-filtration ont montré une plus faible efficacité alimentaire que le groupe contrôle (contenant 22 % de farine de poisson) et que le groupe avec les aliments contenant l'hydrolysate de poisson non filtré ou le perméat après nano-filtration.

Les hydrolysats de poisson peuvent donc être utilisés comme source de protéines dans les aliments riches en protéines végétales pour le cabillaud à la place de la farine de poisson.