

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 41 – Mars 2008

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

Notice n° : 2008-4261

Les coproduits du saumon : une source de protéines

Salmon by-product proteins

Ramírez A.

Programme Director, Marine Resources, Fundación Chile, Santiago, Chile

FAO Fisheries Circular, 2007, n° 1027, p. 1-39 · *Texte en Anglais*



<http://www.fao.org/docrep/010/a1394e/a1394e00.htm>

● Résumé

Ce rapport décrit le potentiel que représentent les coproduits de saumon en tant que source de protéines. Il liste les principaux pays producteurs de la matière première et de coproduits de saumon d'aquaculture, à savoir le Canada, le Chili, la Norvège, la Grande-Bretagne et l'Irlande du Nord. Il fournit une vue d'ensemble sur les technologies disponibles pour préserver la valeur nutritionnelle des protéines, ainsi que sur les moyens d'augmenter leur valeur grâce à leurs propriétés fonctionnelles.

Il détaille les fonctions et nombreuses utilisations des protéines provenant des coproduits de saumon. Plusieurs estimations des coûts de production sont données pour les pâtes d'hamburgers, aliments pour chiens et chats, ensilages, plats à base de saumon et hydrolysats. Ce rapport décrit également les différents marchés relatifs à l'utilisation des coproduits de saumon comme matière première pour la production de protéines.

En conclusion, en utilisant une technologie adéquate et rentable, les coproduits de saumon pourront fournir une importante quantité de protéines de haute qualité pour le marché mondial.