

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 42 – Juin 2008

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

Notice n° : 2008-4378

Changements saisonniers dans la composition chimique et les acides gras du maquereau espagnol (*Scomber japonicus*) et du chinchard (*Trachurus trachurus*) du nord-est de la mer Méditerranée

*Seasonal changes in the proximate chemical compositions and fatty acids of chub mackerel (*Scomber japonicus*) and horse mackerel (*Trachurus trachurus*) from the north eastern Mediterranean Sea*

Celik M.

Department of Fishing and Fish Processing Technology, Faculty of Fisheries, Cukurova University, 01330, Adana, Turkey ; Fax: +90.322.338.6439 ; E-mail : mcelik@cu.edu.tr

International Journal of Food Science and Technology, 2008, 43 (5), p. 933-938 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Les maquereaux espagnols et les chinchards capturés dans le nord est de la Méditerranée représentent une source d'alimentation intéressante pour l'homme : ils sont riches en protéines et en acides gras polyinsaturés.

La proportion de protéines dans ces deux poissons est maximale en hiver. De même, la quantité d'acides gras polyinsaturés et le ratio oméga 3 / oméga 6 atteignent leur maximum durant cette saison.