

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 43 – Septembre 2008

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

Notice n° : 2008-4461


Entreposage des coproduits du saumon et extraction de l'huile

Salmon by-product storage and oil extraction

Wu T.H. and Bechtel P.J.

* United States Department of Agriculture/Agricultural Research Service, Subarctic Agricultural Research Unit, 245 O'Neill Building University of Alaska Fairbanks, P.O. Box 757200, Fairbanks, AK 99775-7200, Etats-Unis ; Tél : +1.907.474 5011 - Fax : +1.907.474.1813 ; E-mail : ftthw@uaf.edu

Food Chemistry, 2008, 111 (4), p. 868-871 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Diverses caractéristiques d'huiles extraites de coproduits de saumons conservés à différentes températures (6°C et 15°C) durant 4 jours ont été comparées. L'huile extraite de saumons ayant vieilli 4 jours à 15°C est de meilleure qualité que ce à quoi l'on pouvait s'attendre : elle est toujours une bonne source d'acides gras oméga-3 (EPA, DHA), contient moins de 7 % d'acides gras libres, et conserve environ 25 % de son activité anti-oxydante.

Ceci laisse entrevoir des perspectives d'utilisation de coproduits de saumon, en particulier pour les unités de production éloignées des unités d'extraction d'huile.