

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 43 – Septembre 2008

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

Notice n° : 2008-4500

## **Influence du procédé de mise en conserves et de l'entreposage sur les poissons pélagiques de Tunisie : profil en acides gras et indicateurs qualité**

*The influence of local canning process and storage on pelagic fish from Tunisia: Fatty acid profiles and quality indicators*

**Selmi S., Monser L. and Sadok S.**

\* Institut National des Sciences et Technologies de la Mer, Carthage Salambo, Tunisia ; Tél : +216.7173.5848 ; Fax : +216.7173.2622 ; E-mail : salwa.sadok@instm.rnrt.tn

*Journal of Food Processing and Preservation*, 2008-06, 32 (3), p. 443-457 - *Texte en Anglais*

↗ à commander à : la revue ou à l'INIST

### ● Résumé

Cette étude a pour objectif d'évaluer l'effet du procédé de mise en conserves et de l'entreposage (jusqu'à 6 mois à température ambiante) sur du thon à l'huile d'olive et sur de la sardine à la sauce tomate. Les teneurs en lipides du thon sont modifiées par la mise en conserve ( $P < 0,05$ ) mais pas celles de la sardine. Le thon et la sardine absorbent l'huile de couverture pendant la stérilisation, ce qui entraîne une augmentation de leurs teneurs en acide oléique (C18:1 oméga 9) et linoléique (C18:2 oméga 6).

Toutes espèces confondues, les concentrations en acide eicosapentaénoïque (EPA) et en acide docosahexaénoïque (DHA) varient entre 2,96 et 6,24 % et entre 5,16 et 40,26 %, respectivement. Après la cuisson, les valeurs de l'indice de peroxyde et de l'acide thiobarbiturique augmentent significativement pour le thon mais pas pour la sardine. La teneur en histamine augmente significativement ( $P < 0,05$ ) pendant l'entreposage des conserves mais elle reste largement en-dessous du seuil d'acceptabilité. Bien que les chairs de thon et de sardine soient légèrement modifiées par la mise en conserve, elles restent une bonne source d'acides gras oméga-3 et 6.