

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 44 – Décembre 2008

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

Notice n° : 2008-4600

### **Incorporation d'oméga 3 dans la chaîne alimentaire : pourquoi, où et comment ?**

*Incorporating omega-3 in the food chain - why, where and how?*

**Lunn J.\* and Buttriss J.L.**

\* British Nutrition Foundation, High Holborn House, 52-54 High Holborn, London WC1V 6RQ, UK ; E-mail  
j.lunn@nutrition.org.uk

*Nutrition Bulletin*, 2008, 33 (3), p. 250-256 - *Texte en Anglais*

**📄 à commander à :** l'éditeur ou à l'INIST

### ● **Référence bibliographique enrichie**

Pour la santé des consommateurs, il est recommandé d'augmenter les apports en acides gras poly-insaturés oméga 3 dans l'alimentation et de réduire la part des acides gras saturés. Cette nécessité est discutée avec une référence particulière aux recherches menées dans le cadre du projet européen Lipgene.

Les aspects considérés sont :

- les sources d'acides gras dans l'alimentation,
- les tendances de consommation des lipides,
- l'impact sur la santé des acides gras alimentaires,
- les moyens d'optimiser pour les consommateurs le profil en acides gras de leurs aliments,
- la viande et les produits laitiers enrichis en oméga 3,
- les problèmes de durabilité des oméga 3 à longues chaînes des poissons,
- et la faisabilité du développement plus controversé de plantes transgéniques capables de synthétiser des oméga 3 « du poisson ».