

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 45 – Mars 2009

Thème : 1 – Production      Sous-thème : 1 – 3 Aquaculture

Notice n° : 2009-4647

## **Amélioration de la couleur et de la durée de conservation de la chair de thon rouge du Sud (*Thunnus maccoyii*) avec de la vitamine E et C et du sélénium comme suppléments dans l'alimentation**

*Improving the color shelf life of farmed southern bluefin tuna (*Thunnus maccoyii*) flesh with dietary supplements of vitamins E and C and selenium*

**Buchanan J.G. and Thomas\* P.M.**

\* Flinders University and Aquafin CRC, PO Box 2023, Port Lincoln, South Australia, Australia, 5606 ; E-mail : Pthoma22@une.edu.au

*Journal of Aquatic Food Product Technology*, 2008, 17 (3), p. 285-302 - *Texte en Anglais*

### ● Résumé

L'utilisation d'antioxydants dans l'alimentation pour augmenter la durée de conservation de la chair du thon rouge du Sud (ou thon à nageoire bleue - SBT) a été testée pendant 10 semaines, en l'alimentant soit avec des granulés standard de référence, soit avec des granulés hyper vitaminés (HV), enrichis en vitamine E et C et en sélénium. A l'issue des essais d'alimentation, des échantillons de muscle ont été prélevés pour évaluer le contenu en antioxydants.

L'évolution de la couleur de la chair a été suivie dans le muscle, stocké à 4°C pendant 8 jours. Les niveaux de vitamines dans le muscle étaient significativement plus élevés dans le lot « HV » que dans le groupe de référence, au regard du contenu en vitamine E (20,4 +/- 1,74 contre 9,7 +/- 0,89 mg/kg) et en vitamine C (29,1 +/- 4,36 contre 4,3 +/- 0,41 mg.kg<sup>-1</sup>), tandis que les niveaux de sélénium n'étaient pas plus élevés. Sur les échantillons de muscle issu du lot « HV », un rythme de brunissement plus lent que ceux du groupe de référence a été constaté, plus précisément entre 4 à 7 jours de stockage.

Les résultats ont montré que nourrir du thon avec un aliment environ 10 fois plus riche en antioxydants alimentaires augmente les niveaux de vitamine E et vitamine C, mais pas celui du sélénium dans la chair, et en allonge la durée de conservation.