

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° : 2009-4651


Impact de la nature de l'huile de l'aliment et du stockage à l'état congelé sur la qualité physique, chimique et sensorielle de filets de taille commerciale de tilapia hybride rouge, *Oreochromis sp*

The impact of dietary oil source and frozen storage on the physical, chemical and sensorial quality of fillets from market-size red hybrid tilapia, Oreochromis sp

Ng* W.-K. and Bahurmiz O.M.

* Fish Nutrition Laboratory, School of Biological Sciences, Universiti Sains Malaysia, Minden 11800, Penang, Malaysia ;
Tél. : +604.6533888x4005 ; Fax : +604.6565125 ; E-mail : wkng@usm.my

Food Chemistry, 2009, 113 (4), p. 1041-1048 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Des tilapias hybrides rouges (*Oreochromis sp.*) ont reçu un aliment où l'huile de poisson a été remplacée par de l'huile de palme (brute, distillat ou oléine). Les analyses, réalisées au cours d'un entreposage à l'état congelé (1, 10, 30 semaines), montrent que la substitution n'a généralement pas d'effet sur les propriétés de texture ni sur les caractéristiques sensorielles des filets. Par contre les filets des poissons expérimentaux s'oxydent moins vite que les témoins car la composition en acides gras des poissons a été affectée par le régime alimentaire. En effet, l'huile de palme contient moins d'acide gras polyinsaturés oméga-3, susceptibles de s'oxyder, que l'huile de poisson et cette différence se retrouve au niveau des filets. La teneur en oméga-3 diminue de façon significative pour tous les filets après 30 semaines d'entreposage à l'état congelé.