

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 45 – Mars 2009

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

Notice n° : 2009-4697

Composition en acides gras du thon germon (*Thunnus alalunga*) de la côte Ouest des Etats-Unis, effets d'un stockage court et de la stérilisation

*Fatty acid composition of U.S. West Coast albacore tuna (*Thunnus alalunga*) and the effects of canning and short-term storage*

Rasmussen R.S., Morrissey* M.T. and Roblero J.

* Oregon State University Food Innovation Center, 1207 NW Naito Parkway, Portland, OR 97209, USA ; E-mail : Michael.Morrissey@oregonstate.edu

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2008, 17 (4), p. 441-458 - Texte en Anglais

● Résumé

Les thons germon (*Thunnus alalunga*) pêchés sur la côte ouest des États-Unis sont particulièrement riches en oméga-3 EPA et DHA. Ce sont de jeunes thons de très bonne qualité.

Les modifications de la composition en acides gras de 13 de ces thons, saignés et surgelés en mer, ont été déterminées immédiatement après mise en conserve et après 5 semaines de stockage. En accord avec les procédures habituellement utilisées, aucun liquide de couverture n'a été ajouté et le produit n'a pas subi de pré-cuisson.

La chair crue est riche en acide gras polyinsaturés (AGPI) oméga-3 avec une moyenne de 9,1 % d'EPA (% du poids des acides gras totaux) et 33,8 % de DHA. Malgré une température de stérilisation élevée, la mise en conserve et le stockage de courte durée n'entraînent pas de modifications notables des profils en acides gras du thon : aucune détérioration significative n'est observée pour les fractions totales d'acides gras saturés (30 - 31 %), mono insaturés (19 %), polyinsaturés (50 %) ou polyinsaturés oméga-3 (46-47 %). Par la suite, il serait intéressant d'étudier l'effet d'un entreposage plus long.

Les teneurs en AGPI oméga-3 dans la chair de ces thons sont donc très élevées : 3,3 g/ 100 g dans le muscle blanc cru et 4,0-4,1 g/100 g dans le produit stérilisé et entreposé. L'augmentation du taux est due à la perte en eau durant l'appertisation. A titre indicatif, selon la banque de données USDA, la chair de saumon ou d'autres thons n'en contiendrait que 1,5 g/ 100 g.

Sur le plan nutritionnel, la consommation de 1,6 g/jour (homme) ou 1,1 g/jour (femme) d'oméga-3 est recommandée par l'IOM (Institut of Medicine of National Academies). Ces besoins sont couverts avec la consommation de 40 et 27,5 g, respectivement, des thons étudiés.