

## 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° : 2009-4699

### **Influence de la saison sur la qualité nutritionnelle des tissus musculaires des céphalopodes**

*Seasonal effects in the nutritional quality of the body structural tissue of cephalopods*

**Ozogul Y., Duysak O., Ozogul\* F., Özkütük A.S. and Türeli C.**

\* Department of Fishing and Fish Processing Technology, Faculty of Fisheries, Cukurova University, 01330 Balcali, Adana, Turkey ; Tél.: +90.322.3386084x2961 ; Fax : +90.322.3386439 ; E-mail : fozogul@cu.edu.tr

*Food Chemistry*, 2008, 108 (3), p. 847-852 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

Les analyses nutritionnelles ont porté sur le manteau de la seiche et du calmar, ainsi que sur les bras des poulpes *Octopus vulgaris* et *Eledone moschata*. Les teneurs en lipides sont très faibles et varient selon la saison. Les résultats montrent que ces 4 espèces de céphalopodes sont d'excellentes sources de protéines et sont riches en acides gras oméga-3.