

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : **46 – Juin 2009**

Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 6 Coproduits**

Notice n° : **2009-4777**


### **Stabilisation des huiles de saumon rose du Pacifique fumé (*Oncorhynchus gorbuscha*)**

*Stabilizing oils from smoked pink salmon (*Oncorhynchus gorbuscha*)*

**Bower\* C.K., Hietala K.A., Oliveira A. and Wu T.H.**

\* USDA Agricultural Research Service, PO Box 757200, Fairbanks, AK 99775-7200, U.S.A ; E-mail :  
Cindy.Bower@ars.usda.gov

*Journal of Food Science*, 2009, 74 (3), p. C248-C257 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

Le fumage du poisson est ici évalué en tant que méthode pour réduire l'oxydation des huiles de saumon rose. Les acides gras poly-insaturés des têtes de saumon se trouvent protégés par le fumage, et des composés antioxydants sont transférés aux huiles ainsi préparées.

Toutefois, les températures supérieures à 75°C diminuent la capacité antioxydante des huiles obtenues. Le fumage, en plus de fournir un arôme de fumée utilisable dans d'autres denrées, permet d'allonger la durée de conservation des poissons et ainsi de donner plus de temps au transformateur pour en extraire des huiles marines.