

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 46 – Juin 2009

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

Notice n° : 2009-4801

Évaluation de la qualité nutritionnelle d'espèces de poissons du Pacifique à partir de leurs profils en acides gras

Evaluating nutritional quality of pacific fish species from fatty acid signatures

Huynh M.D. and Kitts* D.D.

* Food Nutrition and Health, Faculty of Land and Food Systems, University of British Columbia, 2205 East Mall, Vancouver, B.C., Canada V6T-1Z4 ; Tél.: +604.822.5560 ; Fax : +604.822.5143 ; E-mail : ddkitts@interchange.ubc.ca

Food Chemistry, 2009, 114 (3), p. 912-918 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les profils en acides gras de 8 espèces de poisson des eaux côtières du Pacifique Nord-Ouest (du poisson maigre au poisson gras) ont été comparés au total en acides gras, et également à la teneur en lipides totaux.

Ainsi, si le DHA (C22 : 6n-3) représente de 18 à 29 % des acides gras chez les espèces maigres étudiées et 8 à 10 % chez les espèces grasses, en exprimant cette même teneur en acides gras en terme de teneur absolue (exemple g d'acide gras / 100 g de matières humides), le DHA a une teneur beaucoup plus faible chez les espèces maigres que chez les poissons gras.

Il est donc important de considérer à la fois la teneur en lipides totaux et la composition en acides gras pour réaliser des évaluations de la qualité nutritionnelle.