

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 47 – Septembre 2009

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

Notice n° : 2009-4922

Teneur en acides gras essentiels polyinsaturés de trois espèces de poisson en conserve

Content of essential polyunsaturated fatty acids in three canned fish species

Gladyshev * M.I., Sushchik N.N., Makhutova O.N. and Kalachova G.S.

* Institute of Biophysics of Siberian Branch of Russian Academy of Sciences, Akademgorodok, Krasnoyarsk, Russia

International Journal of Food Sciences and Nutrition, 2009, 60 (3), p. 224-230 - Doi : 10.1080/09637480701664761 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Le balaou du Japon ou saury, le hareng et le sprat, sont trois espèces de petits pélagiques, communes en Russie et fréquemment commercialisés en conserve. Les produits analysés sont des conserves à l'huile de tournesol. Les taux d'humidité sont en moyenne respectivement de 59,2 - 64,6 et 60,8 g/100 g de produit brut.

Au total 49 acides gras ont été dosés, les taux cumulés d'EPA et DHA de ces poissons sont respectivement de 2,42 - 1,80, et 1,43 g/100 g de matière sèche.