

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 48 – Décembre 2009

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

Notice n° : 2009-4983

Comparaison des propriétés physiques et chimiques d'huiles de poissons-chats préparées selon différents procédés d'extraction

Comparisons of Chemical and Physical Properties of Catfish Oils Prepared from Different Extracting Processes

Sathivel * S., Yin H., Prinyawiwatkul W. and King J. M.

* Department of Food Science, Louisiana State University, Agricultural Center, Baton Rouge, LA 70803-4300, U.S.A. ; E-mail: ssathivel@agcenter.lsu.edu

Journal of Food Science, 2009, 74 (2), p. E70-E76 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Pour extraire de l'huile à partir de viscères de poissons-chats (« catfish »), quatre procédés, mécaniques et enzymatiques, avec ou sans chauffage sont testés.

L'extraction enzymatique permet un rendement légèrement supérieur en huile mais de qualité moindre : acides gras libres trop importants pour une application en alimentation humaine et indice de peroxyde (oxydation) légèrement plus importante.

La viscosité apparente des huiles obtenues est plus importante sans chauffage.