

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 49 – Janvier 2010

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2010-5063

Effet des méthodes de cuisson sur le profil en acides gras du saumon royal du Pacifique (*Oncorhynchus tshawytscha*)

*Effect of cooking method on the fatty acid profile of New Zealand King Salmon (*Oncorhynchus tshawytscha*)*

Larsen D., Quek * S.Y. and Eyres L.

* Food Science Programme, Department of Chemistry, 23, Symonds Street, The University of Auckland, Auckland, New Zealand ; Tel.: +64.9.373.7599x85852 ; Fax : +64.9.373.7422 ; E-mail : sy.quek@auckland.ac.nz

Food Chemistry, 2010-03, 119 (2), p. 785-790 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Du saumon royal du Pacifique a été préparé cru et suivant différentes techniques de cuisson utilisées couramment par les consommateurs : poché, cuit à la vapeur, au micro-ondes, au four (sans ajout d'huile), poêlé (sans ajout d'huile), et frit (avec de l'huile de tournesol). Les profils en acides gras ont été étudiés pour déterminer quel mode de cuisson permet d'optimiser les qualités nutritionnelles, en particulier les teneurs en acides gras oméga 3.

Le poisson cru contenait 21 % de lipides, les poissons cuits de 18 à 26 % (perte d'eau et/ou de lipides à la cuisson, meilleure extraction des lipides dans les échantillons cuits).

Les profils en acides gras ont été peu influencés par les méthodes de cuisson, exceptés pour la friture (enrichissement en acides linoléiques : oméga 6). Les teneurs en oméga 3, qui représentent jusqu'à 14 % des acides gras totaux, ont été préservées pour tous les modes de cuisson.

Les rapport oméga 3/oméga 6 se situent entre 1,3 et 1,5 pour tous les échantillons exceptés pour la friture où il est de 0,5. La stabilité des oméga 3 à la chaleur pourrait être expliquée par les fortes teneurs en antioxydants contenues dans le saumon royal du Pacifique (astaxanthines, vitamine E).