

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 50 – Mars 2010

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 3 Aquaculture

Notice n° : 2010-5109

Influence de la supplémentation alimentaire en vitamine E dans 3 sources de lipides, sur l'oxydation lipidique et la composition en acides gras de la chair d'esturgeon Béluga, *Huso huso*, durant le stockage à l'état congelé

*Influence of the in vivo addition of alpha-tocopheryl acetate with three lipid sources on the lipid oxidation and fatty acid composition of Beluga sturgeon, *Huso huso*, during frozen storage*

Hosseini S.V., Abedian-Kenari * A., Rezaei M., Nazari R.M., Feas X. and Rabbani M.

* Department of Fisheries, Tarbiat Modares University, P.O Box 46414-356, Noor, Mazandaran, Iran ; Tél: +98.122.6253101 ; Fax : +98.122.6253499 ; E-mail : aabedian@modares.ac.ir

Food Chemistry, 2010, 118 (2), p. 341-348 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Cette étude sur l'effet d'une alimentation suppléée ou non avec un antioxydant, l'alpha-tocophérol (vitamine E), et trois sources de lipides (huile de poisson, huile de soja et huile de canola), sur les caractéristiques de qualité de la chair congelée de l'esturgeon d'élevage Beluga (*Huso huso*), a permis de constater une importante modification des profils d'acides gras (AG) en relation avec les types d'huiles utilisés.

Le remplacement de l'huile de poisson par les huiles végétales altère significativement le profil en acides gras (AG) de la chair de l'esturgeon.

La teneur en oméga 3 (en % des AG totaux) avant stockage est de : 23,4 avec l'huile de poisson, 17 avec l'huile de soja, et 19 avec l'huile de canola.

Une moindre aptitude au stockage congelé des poissons alimentés sans vitamine E a été également remarquée.