

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **50 – Mars 2010**

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


Notice n° : **2010-5118**

Étude comparative de quatre composés phénoliques sur l'activité antioxydante *in vitro* et sur l'effet préventif de l'oxydation des lipides d'émulsions d'huile de poisson et de pulpes de poisson
Comparative studies of four different phenolic compounds on in vitro antioxidative activity and the preventive effect on lipid oxidation of fish oil emulsion and fish mince

Maqsood S. and Benjakul * S.

* Prince Songkla University, Department of Food Technology, Faculty of Agro Industry, Hat Yai 90112, Thailand ; Tél : +66.7428.6334 ; Fax : +66.7421.2889 ; E-mail : soottawat.b@psu.ac.th

Food Chemistry, 2010, 119 (1), p. 123-132 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'activité anti-oxydante de composés phénoliques (catéchine, acide caféique, acide férulique et acide tannique) est étudiée à différentes concentrations. Elle varie en fonction du type et de la structure de la molécule. L'acide tannique est le plus efficace des composés testés pour prévenir l'oxydation de l'huile de menhaden et de la pulpe de poisson.