

## 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 – 5 Biotechnologies

Notice n° : 2010-5130

### **Protection antioxydante de l'EPA et des huiles de poisson par un extrait polyphénolique de peau de pomme**

*Antioxidant Protection of Eicosapentaenoic Acid and Fish Oil Oxidation by Polyphenolic-Enriched Apple Skin Extract*

**Rupasinghe \* H.P.V., Erkan N. and Yasmin A.**

\* Department of Environmental Sciences, Nova Scotia Agricultural College, P.O. Box 550, Truro, Nova Scotia, Canada B2N 5E3 ; Tél.: +1.902.893.6623 ; Fax: +1.902.893.1404 ; E-mail: vrupasinghe@nsac.ca.

*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2010, 58 (2), p. 1233-1239 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

Cet article décrit des travaux portant sur le pouvoir antioxydant d'extraits de peau de pomme sur les huiles de poisson. Les essais ont été menés conjointement sur une émulsion d'EPA et sur de l'huile de poisson brute. Différents stress oxydatifs ont été testés et différentes réponses mesurées. Il en résulte que l'extrait de peau de pomme possède des propriétés antioxydantes comparables à celles d'antioxydants commercialisés.