

## 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 – 6 Coproduits

Notice n° : 2010-5131

### **Purification d'huile de saumon par un procédé d'adsorption, un de neutralisation et un combinant d'adsorption et de neutralisation**

*Purifying salmon oil using adsorption, neutralization, and a combined neutralization and adsorption process*

**Huang J.Q. and Sathivel \* S.**

\* Louisiana State University, Center of Agriculture, Department of Food Science, Baton Rouge, LA 70803 USA ; E-mail : ssathivel@agcenter.lsu.edu

*Journal of Food Engineering*, 2010, 96 (1), p. 51-58 · *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

Trois procédés de purification d'huile de saumon ont été évalués par comparaison du taux d'acides gras libres, de l'indice de peroxydes, de la teneur en minéraux, de la couleur, de la teneur en tocophérols, du taux d'humidité, des impuretés insolubles et de l'activité de l'eau. L'étude des trois procédés a montré que la combinaison des procédés de neutralisation et d'adsorption est la technique la plus efficace pour réduire le taux d'acides gras libres, l'oxydation et le taux d'humidité.