

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 50 – Mars 2010

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 2 Nutrition

Notice n° : 2010-5154


Qualité nutritionnelle des acides gras de dorade royale (*Sparus aurata*), sauvage et d'élevage, crue et cuite

*Nutritional fatty acid quality of raw and cooked farmed and wild sea bream (*Sparus aurata*)*

Mnari Bhouri * A., Jrah Harzallah H., Dhibi M., Bouhlel I., Hammami M. and Chaouch A.

* Laboratory of Physiology, 05/UR-09/05 Physiology and Ecophysiology of Aquatic Organisms, Faculty of Medicine, Monastir, Tunisia

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2010, 58 (1), p. 507-512 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

L'effet du mode de cuisson sur la composition en acides gras de dorade royale d'élevage ou sauvage a été testé avec une cuisson à la vapeur, au gril, ou dans de la friture à l'huile de maïs ou de tournesol.

La teneur en lipides augmente dans le cas d'une friture, quel que soit le type d'huile utilisé. La cuisson vapeur conduit à des produits ayant la teneur en eau la plus élevée ($p < 0,05$). La dorade cuite dans une friture d'huile de maïs ou de tournesol a une plus faible teneur en acides gras polyinsaturés oméga 3 (respectivement 3,87 et 5,32 % du total des acides gras pour la dorade d'élevage et 2,96 et 2,14 % pour la dorade sauvage).

Le rapport oméga 3/oméga 6 diminue significativement après cuisson, particulièrement après passage dans une friture d'huile de maïs ou de tournesol, et passe respectivement de 2,51 à 0,08 et 0,12 pour la dorade d'élevage et de 0,94 à 0,06 et 0,04 pour la dorade sauvage. Les acides gras trans restent stables après cuisson à la vapeur ou passage au gril, mais sont significativement affectés par la friture. Les résultats montrent que le mode de cuisson a un effet considérable sur la composition en acides gras de la dorade d'élevage ou sauvage.