

## 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° : 2010-5155

### **Effets de la friture sur la composition en acides gras de la dorade royale (*Sparus aurata*) d'élevage ou sauvage**

*Effects of frying on the fatty acid composition in farmed and wild gilthead 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

*International Journal of Food Science and Technology*, 2010, 45 (1), p. 113-123 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

L'article complète les travaux décrits ci-dessus (notice n° 2010-5154) par l'étude de l'effet du mode de cuisson, en particulier d'une friture sur la composition des acides gras de dorades. Deux huiles différentes sont testées, l'huile de soja et l'huile d'olive. Les résultats confirment la diminution du rapport oméga 3/oméga 6.