

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 51 – Mai 2010

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

Notice n° : 2010-5213


Profil en acides gras des lipides du muscle, du foie et du mésentère de la perche sauvage et d'élevage (*Perca fluviatilis* L.)

Fatty acid profile of muscles, liver and mesenteric fat in wild and reared perch (Perca fluviatilis L.)

Jankowska * B., Zakes Z., Zmijewski T. and Szczepkowski M.

* University of Warmia and Mazury in Olsztyn, Department of Meat Technology and Chemistry, Faculty of Food Science, pl. Cieszynski 1, 10-718 Olsztyn, Poland ; E-mail : Barbara.jankowska@uwm.edu.pl

Food Chemistry, 2010, 118 (3), p. 764-768 · *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les lipides musculaires de la perche d'élevage ne sont pas très différents de ceux de la perche sauvage, en ce qui concerne leurs teneurs en acides gras oméga 3 EPA et DHA, leur indice athérogène et leur indice de thrombogénicité. Cependant les teneurs en DHA du foie, et en EPA et DHA du gras mésentérique, sont différentes entre les deux groupes de perches.

Les poissons de cette espèce semblent faire preuve d'une bonne capacité de bioconversion des acides gras oméga 3, entraînant une plus forte concentration en DHA dans les muscles, le foie et le gras mésentérique que dans leur alimentation.