

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 52 – Juillet 2010

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

Notice n° : 2010-5282

Propriétés nutritionnelles et chimiques du sébaste du Pacifique (*Sebastes alutus*), poisson entier et coproduits

Chemical and nutritional properties of Pacific ocean perch (Sebastes alutus) whole fish and by-products

Bechtel * P.J., Morey A., Oliveira A.C.M., Wu T.H., Plante S. and Bower C.K.

* University of Alaska Fairbanks Subarctic Agricultural Research Unit, 245 O'Neill Bldg, Fairbanks, AK 99775 USA ; Tél: 907.474.2708 ; Fax : 907.474.7204 ; E-mail : bechtel@sfos.uaf.edu

Journal of Food Processing and Preservation, 2010, 34 DOI : 10.1111/j.1745-4549.2008.00279.x, p. 55-72 -
Texte en Anglais

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

● Référence bibliographique enrichie

La composition nutritionnelle du sébaste du Pacifique, poisson entier et coproduits (têtes, arêtes, viscères) a été déterminée. Les teneurs en lipides et en protéines étaient respectivement de : poisson entier 7,8 et 17,9 %, arêtes 10,5 et 15,2 %, têtes 9,3 et 14,9 %, et viscères 13,5 et 11,3 %.

Les arêtes, têtes et poissons entiers avaient des teneurs respectives en matières minérales de 6,0, 6,7 et 4,3 %. D'après les profils d'acides aminés, les taux de lysine ont varié de 7,3 % du total des acides aminés pour les têtes à 8,3 % pour les arêtes, ceux de méthionine de 3,2 à 3,4 %. Tous les échantillons analysés avaient des teneurs élevées en acides gras oméga 3 : acide eicosapentaénoïque (EPA) et acide docosahexa-énoïque (DHA) avec des ratios EPA/DHA d'environ 2.