

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **53 – Septembre 2010**

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

Notice n° : **2010-5351**

Les risques et les bénéfices des poissons d'élevage

The Risks and Benefits of Farmed Fish

Santerre C.R.

* Purdue University, Department of Foods and Nutrition, 700 W. State Street, West Lafayette, Indiana 47907-2059 USA

Journal of the World Aquaculture Society, 2010, 41 (2), p. 250-257 - *Texte en Anglais*

📄 à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Cet article décrit les bienfaits nutritionnels de la consommation de poisson (oméga 3) et les compare aux risques liés au mercure et aux polychlorobiphényles (PCP). Les discussions sont orientées vers les poissons d'élevage, souvent au centre des controverses. Il précise notamment que le fait d'enlever la peau et de cuire le poisson réduit de 30 à 50 % le taux de PCB.