

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° : **2010-5354**

Composition globale, macro et micro minéraux de la bonite à dos rayé et du chinchard : variation mensuelle

Micro, macro mineral and proximate composition of Atlantic bonito and horse mackerel: a monthly differentiation

Özden Ö.

* Istanbul University, Faculty of Fisheries, Department of the Seafood Processing and Quality Control, 34470, Istanbul, Turkey ; Fax : 0212.455.58.61 ; E-mail : ozden@istanbul.edu.tr

International Journal of Food Science and Technology, 2010, 45 (3), DOI : 10.1111/j.1365-2621.2009.02170.x, p. 578-586 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les taux les plus élevés de protéines ont été trouvés en juin chez la bonite à dos rayé (24,5 g/100 g), et en juillet pour le chinchard (21,2 g/100 g). Les plus hautes valeurs en matières grasses ont été trouvées en novembre pour les deux espèces (12,3 à 15,8 g/100 g). Les minéraux et métaux potentiellement toxiques (mercure, cadmium, plomb, cuivre et zinc) ont dépassé les limites réglementaires certains mois de l'année.

Les concentrations les plus élevées parmi les éléments traces ont été obtenues pour le sodium, le potassium, le calcium, le magnésium, le manganèse, le fer, le zinc, l'iode et le sélénium.