

## 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° : 2010-5355


**Effet de la saison sur la composition globale et les profils en acides gras de deux poissons méditerranéens - shadine ronde (*Etrumeus teres*) et grondin perlon (*Chelidonichthys lucernus*)**

*Effects of season on proximate and fatty acid compositions of two mediterranean fish - the round herring (*Etrumeus teres*) and tub gurnard (*Chelidonichthys lucernus*)*

**Küçükgülmez \* A., Celik M., Ersoy B. and Yanar Y.**

\* Department of Fishing and Fish Processing Technology, Fisheries Faculty, Cukurova University, Adana, Turkey ; Fax : +90.322.338.6439 ; E-mail : akucukgulmez@cu.edu.tr

*International Journal of Food Science and Technology*, 2010, 45 (5), DOI : 10.1111/j.1365-2621.2010.02237.x, p. 1056-1060 - *Texte en Anglais*

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

### ● Référence bibliographique enrichie

Dans les 2 espèces de poisson étudiées, les teneurs en protéines sont plus élevées en hiver (22,3 % pour la shadine ronde, 20 % pour le grondin perlon) et les teneurs en lipides sont plus élevées en automne (1,6 % pour la shadine ronde, 3,1 % pour le grondin perlon).

En ce qui concerne les acides gras polyinsaturés, leur teneur est plus élevée au printemps chez la shadine ronde, et en hiver chez le grondin perlon (avec un rapport oméga-3/oméga-6 plus fort, de l'ordre de 9,5).