

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 55 – Janvier 2011

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

Notice n° : 2011-5495

### **Poisson bleus : profil des acides gras à des saisons sélectionnées et maintien à la cuisson**

*Blue-back fish: Fatty acid profile in selected seasons and retention upon baking*

**Pirini M., Testi \* S., Ventrella V., Pagliarani A. and Badiani A.**

\* Università di Bologna, Corso di Laurea in Acquacoltura e Igiene delle Produzioni Ittiche, Viale Vespucci, 2 – 47042 Cesenatico (FC), Italy ; Tél.: +39.0547338937 ; Fax : +39.0547338941 ; E-mail : silvia.testi@unibo.it

*Food Chemistry*, 2010, 123 (2), 10.1016/j.foodchem.2010.04.036, p. 306-314 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

Les effets de la saison de pêche (automne/hiver ou printemps) sur la teneur en lipides et les profils en acides gras avant et après cuisson au four ont été déterminés pour l'anchois (*Engraulis encrasicolus*), la sardine (*Sardina pilchardus*), le sprat (*Sprattus sprattus*) et le chinchard (*Trachurus trachurus*) du nord de la mer Adriatique.

D'après les résultats, il suffirait d'une à 2,5 portions d'anchois/semaine (selon la saison), de sardine ou de sprat cuits, ou de 3 portions de chinchard cuit au printemps pour satisfaire les besoins hebdomadaires humains en acides gras oméga-3.