

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : **56 – Mars 2011**

Thème : **3 – Qualité**    Sous-thème : **3 – 3 Critères de qualité**

Notice n° : **2011-5562**


### **Effets du raffinage et de l'élimination des polluants organiques persistants, par distillation moléculaire, sur la qualité nutritionnelle et la stabilité oxydative de l'huile de poisson**

*Effects of Refining and Removal of Persistent Organic Pollutants by Short-Path Distillation on Nutritional Quality and Oxidative Stability of Fish Oil*

**Oterhals \* A. and Berntssen M.H.G.**

\* Nofima Norwegian Inst Food Fisheries & Aquacultur, N-5141 Fyllingsdalen, Norway ; Tél : +47.55.50.12.74 ; Fax : +47.55.50.12.99 ; E-mail : aage.oterhals@nofima.no

*Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2010, 58 (23), p. 12250-12259 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

La réglementation sur les aliments et l'alimentation détermine le niveau de polluants biologiques organiques persistants indésirables (POPs) au-dessus duquel il existe des risques pour la santé.

La distillation à court trajet (ou distillation moléculaire) est reconnue comme le processus industriel le plus efficace pour les éliminer dans l'huile de poisson. Des conditions de processus optimales, obtenues par modélisation, et assurant une diminution des polluants à des niveaux compatibles avec la réglementation tout en conservant la plupart des propriétés nutritionnelles de l'huile de poisson, ont été établies.