

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 58 – Juillet 2011

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 3 Aquaculture

Notice n° : 2011-5651

L'effet d'un régime enrichi en huile de lin sur la qualité des filets de saumon de fontaine (*Salvelinus fontinalis*) d'élevage

*The effect of a flaxseed oil-enhanced diet on the product quality of farmed brook trout (*Salvelinus fontinalis*) filets*

Simmons C.A., Turk P., Beamer S., Jaczynski J., Semmens K. and Matak * K.E.

* West Virginia Univ., Animal and Nutritional Sciences, PO Box 6108, Morgantown, WV 26505, USA ; E-mail : kristen.matak@mail.wvu.edu

Journal of Food Science, 2011, 76 (3), Doi : 10.1111/j.1750-3841.2011.02070.x, p. S192-S197 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

L'effet de l'ajout d'huile de lin dans le régime alimentaire de saumons de fontaine sur la qualité des filets est étudié. Les poissons étaient nourris avec un aliment du marché enrichi avec de l'huile de poisson (témoins) ou de l'huile de lin pendant 165 jours avant la collecte. La composition globale et le profil en acides gras ont été déterminés sur les filets. Les paramètres de qualité des filets crus ont été étudiés pendant la période de stockage en mesurant la couleur (L * a * b *), le pH musculaire et les substances réactives à l'acide thiobarbiturique (mesure d'oxydation lipidique). Les filets cuits étaient, eux, caractérisés par une évaluation sensorielle avec des tests triangulaires et un test de préférence.

Aucune différence dans la composition globale entre les deux groupes n'a été trouvée, mais il y avait vraiment plus d'acides gras oméga-3 totaux dans les filets des saumons au régime alimentaire enrichi en huile de lin.

D'après les résultats, les auteurs constatent que le régime alimentaire et la durée de stockage interagissent pour influencer la blancheur, le pH et l'oxydation des lipides. Cependant, l'augmentation de la concentration en acides gras à longue chaîne n'a pas d'effet sur l'oxydation des lipides au-delà de 11 jours de stockage à 4°C.

Les membres du jury d'analyse sensorielle réussissent à détecter des différences entre les 2 types de poissons. Ils affichent une préférence pour les filets de poissons au régime enrichi en huile de lin.

Le régime enrichi en huile de lin semble donc avoir des effets favorables sur la qualité alimentaire du saumon de fontaine.