

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 58 – Juillet 2011

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2011-5658

Stabilité oxydative, composés volatils et hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) de la sardine (*Sardina pilchardus*) et de la dorade coryphène (*Coryphaena hippurus*) fumées à froid

*Oxidative stability, volatile components and polycyclic aromatic hydrocarbons of cold-smoked sardine (*Sardina pilchardus*) and dolphinfish (*Coryphaena hippurus*)*

Gómez-Estaca J., Gómez-Guillén * M.C., Montero P., Sopelana P. and Guillén M.D.

* Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN, CSIC), C/ José Antonio Novais, 10. 28040 Madrid, Spain ; Tél.: +34.91.544.5607 ; Fax : +34.91.54.93627 ; E-mail : cgomez@ictan.csic.es

LWT - Food Science and Technology, 2011, 44 (6), Doi : 10.1016/j.lwt.2011.02.006, p. 1517-1524 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Parmi les nombreux composés déposés au cours du fumage, les phénols et des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) ont été ciblés dans cette étude, les phénols en tant qu'antioxydants alimentaires et les HAP à cause de leurs effets cytotoxiques et mutagènes.

Deux espèces de poissons, la dorade coryphène et la sardine ont été salées en saumure et fumées à froid. Les conditions d'obtention d'un niveau similaire convenable de salage et fumage diffèrent selon l'espèce traitée en fonction de plusieurs facteurs, la taille, l'épaisseur de la peau et le taux de matières grasses. Deux traitements de fumage à froid (faible et fort) ont été sélectionnés pour chaque espèce afin de comparer les taux de phénol et l'activité antioxydante de la chair.

Les deux traitements de fumage augmentent la stabilité oxydative des lipides du poisson (les poissons fumés s'oxydent moins que les poissons salés). Les analyses des poissons fumés les plus intensément révèlent la présence de phénol, de dérivés carbonylés, de quelques produits d'oxydation et de HAP de faible poids moléculaire, mais pas de benzo(a)pyrène ni d'autres HAP de haut poids moléculaire.