

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 59 – Septembre 2011

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

Notice n° : 2011-5760

Qualité des lipides et rendement au filetage de maigres d'élevage (*Argyrosomus regius*)

*Lipid quality and filleting yield of reared meagre (*Argyrosomus regius*)*

Grigorakis * K., Fountoulaki E., Vasilaki A., Mittakos I. and Nathanailides C.

* Hellenic Centre for Marine Research, Institute of Aquaculture, Agios Kosmas Hellinikon, 16777 Athens, Greece ; Fax : +30.210.98.29.239 ; E-mail : kgrigo@ath.hcmr.gr

International Journal of Food Science & Technology, 2011, 46 (4), p. 711-716 - Doi : 10.1111/ j.1365-2621-2010.02537.x - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Du maigre d'élevage (*Argyrosomus regius*) d'un poids moyen de 1 278 g a été étudié. Son rendement au filetage était en moyenne de 42,2 % et son taux en lipides était faible, de l'ordre de 1,06 %.

L'analyse du profil lipidique a montré une forte proportion de lipides polaires (48,3 - 59,1 %) et de faibles niveaux d'acides gras neutres (40,9 - 51,7 %) par comparaison aux valeurs constatées sur d'autres espèces de poisson d'élevage.

Le principal lipide polaire est la phosphatidylcholine ou lécithine (2,92 mg/g). Le principal lipide neutre est le cholestérol (1,68 mg/g). Le profil en acides gras de la chair reflète celui des aliments fournis.

Les acides gras poly-insaturés présents sont des oméga 3 : l'acide eicosapentaénoïque (EPA, 4.58 %) et l'acide docosahexaénoïque (DHA, 15 %) ; et un oméga 6, l'acide linoléique (11,9 %).

Les profils en acides gras des fractions polaire et neutre diffèrent. Les acides gras mono-insaturés prédominent dans les lipides neutres et les acides gras poly-insaturés oméga 3 se situent dans les lipides polaires.

Le contenu élevé en lipides polaires et acides gras poly-insaturés oméga 3 ainsi que les faibles index athérogénique et thrombogénique démontrent l'excellente qualité de ces classes de lipides.