

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 60 – Novembre 2011

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 6 Coproduits

Notice n° : 2011-5820

Caractérisation des déchets de transformation du saumon atlantique (*Salmo salar*) et de la sériole chicard (*Seriola lalandi*) élevés en Australie

*Characterisation of processing wastes of Atlantic Salmon (*Salmo salar*) and Yellowtail Kingfish (*Seriola lalandi*) harvested in Australia*

He S., Franco C. and Zhang * W.

* Department of Medical Biotechnology, Flinders Medical Science and Technology, School of Medicine, Flinders University, Level 4, Health Science Building, Sturt Road, Bedford Park, SA 5042, Australia ; Fax : +61.8.7221.8555 ; E-mail : wei.zhang@flinders.edu.au

International Journal of Food Science and Technology, 2011, 46 (9), p. 1898-1904 - Doi : 10.1111/j.1365-2621.2011.02699.x - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

La composition chimique des « déchets » de transformation du saumon atlantique et de la sériole chicard élevés en Australie a été caractérisée en vue d'évaluer leurs potentiels de valorisation.

Les résultats d'analyse montrent que ces coproduits sont riches en protéines (10-20 %), lipides (20-30 %), acides aminés essentiels, acides gras oméga 3 (-20 % des acides gras totaux) ainsi qu'en macro et micro éléments (notamment zinc dans les viscères de saumon).

Les déchets de saumon et sériole pourraient donc être de bons candidats pour une transformation en produits alimentaires, nutritifs ou en compléments protéiques sous condition du respect des normes d'hygiène alimentaire.