

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 60 – Novembre 2011

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 2 Nutrition

Notice n° : 2011-5838


Composition chimique des filets et coproduits du sébaste (*Sebastes melanops*)

Chemical composition of black rockfish Sebastes melanops fillets and byproducts

Oliveira* A.C.M., Bechtel P.J., Lapis T.J., Brenner K.A. and Ellingson R.

* Fishery Industrial Technology Center, University of Alaska, Fairbanks, School of Fisheries & Ocean Sciences, 118 TridentWay, Kodiak, AK 99615-7401, USA ; Tél. : 907-486-1530, Fax : 907-486-1540, E-mail : ffamo@uaf.edu

Journal of Food Processing and Preservation, 2011, 35 (4), p. 466-473 - Doi : 10.1111/j.1745-4549.2010.00489.x - Texte en Anglais

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

o Référence bibliographique enrichie

Les sébastes *Sebastes melanops* ou black rockfish sont importants sur la côte Sud-Est de l'Alaska, avec une pêche ciblée dans les eaux territoriales.

Le but de l'étude était de déterminer la composition des filets, de la tête et du foie de cette espèce pélagique afin de valoriser au mieux la totalité des poissons.

Le rendement des filets est faible, 13,7 % du poids du poisson entier, ceux de la tête et du foie sont respectivement de 24,8 et 1,9 %.

Les coproduits constituent une bonne source lipidique (foie 20 % et tête 7,4 %) riches en acides gras (AG) oméga 3 et pauvre en AG oméga 6. Les taux de protéines, lipides, minéraux, acides gras et acides aminés ont été déterminés.

Les résultats indiquent que les coproduits peuvent être transformés en poudres de protéines, en farines et huiles de poisson.