

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 61 – Janvier 2012

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

Notice n° : 2012-5910

Composition en acides gras et niveau de dégradation des huiles de couverture des conserves de poisson en fonction de l'espèce de poisson

Fatty acid composition and degradation level of the oils used in canned fish as a function of the different types of fish

Caponio* F., Summo C., Pasqualone A. and Gomes T.

*DIBCA, Sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi, Via Amendola, 165/a, I-70126 Bari, Italy ;

E-mail : francesco.caponio@agr.uniba.it

Journal of Food Composition and Analysis, 2011, 24 (8), p. 1117-1122 - Doi : 10.1016/j.jfca.2011.01.019 -

Texte en Anglais

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

● Résumé

Une enquête a été effectuée pour évaluer la composition en acides gras et le niveau de dégradation de l'huile de couverture de 68 conserves de poisson. Les principales espèces de poisson utilisées en conserverie (thon, sardines, anchois, maquereaux) ont été analysées, les huiles considérées étant l'huile d'olive extra vierge, l'huile d'olive, l'huile de graines raffinée.

Les résultats montrent que l'huile d'olive extra vierge est le milieu de couverture des conserves qui se dégrade le moins tant au niveau de l'oxydation que de l'hydrolyse. Les taux d'oligopolymères triacylglycérol, imputables à la dégradation oxydative secondaire sont respectivement de 0,17 %, 0,50 % et 0,74 % pour l'huile d'olive extra vierge, l'huile d'olive et d'huile de graines raffinée.

L'huile d'olive était significativement hydrolysée avec un taux de diacylglycérols de 3,37 %, mais sa dégradation oxydative et sa teneur en isomères trans étaient inférieures à celle de l'huile de graines raffinée.

Enfin, l'espèce de poisson ne semble pas influencer le niveau de dégradation oxydative ou hydrolytique des huiles de couverture à une exception près, les sardines à l'huile. Leur huile de couverture est caractérisée par une teneur élevée en acide gras polyinsaturés, en triglycérides oxydés (1,32 %) et une dégradation oxydative primaire.