

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : **62 – Mars 2012**

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

Notice n° : **2012-5975**

## **Texture, caractéristiques sensorielles et profils en acides gras de filets de perche européenne (*Perca fluviatilis*) élevée de façon intensive ou extensive**

*Sensory and textural attributes and fatty acid profiles of filets of extensively and intensively farmed Eurasian perch (*Perca fluviatilis* L.)*

**Stejskal\* V., Vejsada P., Cepak M., Spicka J., Vacha F., Kouril J. and Policar T.**

\* Univ S Bohemia Ceske Budejovice, Fac Fisheries & Protect Water, Res Inst Fish Culture & Hydrobiol, Zatisi 728-2, Vodnany 38925, Czech Republic ; E-mail : stejskal@vurh.jcu.cz

*Food Chemistry*, 2011, 129 (3), p. 1054-1059 - Doi : 10.1016/j.foodchem.2011.05.073 - *Texte en Anglais*

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

### **🔍 Référence bibliographique enrichie**

La qualité des filets de perche européenne élevée en système intensif a été comparée à celle de filets de perche élevée dans un système de polyculture extensive en bassins.

D'un point de vue sensoriel, aucune différence significative n'est mise en évidence entre les filets cuits provenant des deux systèmes d'élevage. Par contre, les principales différences sont observées sur le profil en acides gras et en particulier sur le ratio oméga 3/oméga 6, plus élevé en système extensif qu'en système intensif (2,85 contre 1,42, respectivement).