

Bibliomer n° : 63 – Juin 2012

Thème : 1 - Production

Sous-thème : 1 – 3 Aquaculture

Notice n° : 2012-5997



Avantages du remplacement des huiles de poisson par des huiles végétales dans les aliments pour poissons - une synthèse

Benefits of fish oil replacement by plant originated oils in compounded fish feeds. A review

Nasopoulou C. and Zabetakis* I.

* Laboratory of Food Chemistry, Depart. of Chemistry, National and Kapodistrian University of Athens, 15771 Athens, Greece ; E-mail : izabet@chem.uoa.gr

LWT - Food Science and Technology, 2012, 47 (2), p. 217-224 - Doi : 10.1016/j.lwt.2012.01.018 - *Texte en Anglais*

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

● **Résumé**

L'huile de poisson constitue un ingrédient majeur des aliments pour poissons marins carnivores en raison de sa teneur en acides gras polyinsaturés oméga-3 (AGPI n-3). La question de la substitution de l'huile de poisson dans les aliments pour poissons est devenue primordiale, l'industrie aquacole utilisant respectivement 40 et 75 % de la production mondiale de farine et huile de poisson. Dans la prochaine décennie la production d'huile de poisson ne pourra vraisemblablement pas répondre aux besoins de l'aquaculture, ce qui signifie que la pêche qui fournit l'huile et la farine de poisson a atteint sa limite de durabilité.

Au cours des dernières années, des avancées significatives ont eu lieu dans le remplacement de l'huile de poisson par des huiles végétales dans les aliments aquacoles dans le but de réduire la dépendance à l'huile de poisson ainsi que les coûts de production. Toutes les données récentes, sur les avantages du remplacement de l'huile de poisson par des huiles végétales dans les aliments pour poissons aquacoles, sont présentées dans cette synthèse.

Les huiles végétales les plus couramment utilisées (soja, lin, colza, tournesol, palme et grignons d'olive) sont présentées ainsi que leur effets sur la croissance des poissons. Les influences de ces huiles sur la composition en acides gras de la chair et sur les caractéristiques sensorielles sont passées en revue. Enfin, l'influence de l'utilisation croissante des huiles végétales sur l'agriculture (quantités produites, rendements, utilisation de l'eau) et les coûts sont considérés.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTTPM

