

Bibliomer n° : 65 – Décembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2012-6196



L'oxydation des lipides induite par l'hémoglobine dans le muscle de poisson : une synthèse

Haemoglobin-mediated lipid oxidation in the fish muscle: A review

Maqsood* S., Benjakul S. and Kamal-Eldin A.

* Department of Food Science, Faculty of Food and Agriculture, United Arab Emirates University, Al-Ain 17551, United Arab Emirates ; E-mail : sajid.m@uaeu.ac.ae

Trends in Food Science & Technology, 2012, 28 (1), p. 33-43 - Doi : 10.1016/j.tifs.2012.06.009

Texte en Anglais

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

● Résumé

L'oxydation des lipides est la principale cause de l'altération des produits à base de muscle où la couleur, la flaveur, la texture et la valeur nutritionnelle sont modifiées. La présence de protéines hémiques et de traces d'ions métalliques sont responsables de réactions d'oxydation, spécialement dans les muscles rouges des poissons. Et à la différence de la viande de mammifères, l'hémoglobine est le contributeur majeur de l'oxydation lipidique car les poissons sont rarement saignés avant traitement.

L'hémoglobine est connue comme étant une protéine catalysant cette réaction dans le muscle de poisson. Elle est une source d'oxygène actif suite à son auto-oxydation permettant la libération de l'hème et du fer qui favorise la dégradation des lipides. Cette réaction peut être accélérée par une baisse du pH. L'oxydation promue par l'hémoglobine peut se faire différemment selon les espèces. La connaissance de ces mécanismes serait utile pour prévenir ces réactions et augmenter la durée de consommation des poissons.

<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 / CITTPM

