

Bibliomer n° : 66 – Avril 2013

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 2 Nutrition

Notice n° : 2013-6257



**Effet des méthodes de cuisson sur la composition proximale, la composition en acides gras et le taux de cholestérol du saumon atlantique (*Salmo salar*)**

*Effect of cooking methods on proximate composition, fatty acid composition and cholesterol content of Atlantic Salmon (*Salmo salar*)*

Şengöra\* G.F.Ü., Alakavuk D.Ü. and Tosun Ş. Y.

\* Istanbul University, Fisheries Faculty, Department of Fishing and Seafood Processing Technology, Laleli-Istanbul, Turkiye ; E-mail : sengor@istanbul.edu.tr

*Journal of aquatic food product technology*, 2013, 22 (2), p. 160-167 - Doi: 10.1080/10498850. 2011.635839 - Texte en Anglais

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

**● Référence bibliographique enrichie**

Les effets de différentes méthodes de cuisson sur la composition en acides gras et le taux de cholestérol du saumon atlantique ont été évalués. Quatre méthodes de cuisson ont été étudiées (température ciblée à cœur supérieure à 70°C) :

- au four (100°C pendant 40 mn en sac de cuisson),
- au grill (électrique, thermostat à 180°C pendant 50 mn),
- à la vapeur (100°C pendant 30 mn),
- aux micro-ondes (600 W pendant 11 mn).

Les méthodes de cuisson n'affectent pas significativement la composition en acides gras mais influencent la teneur en cholestérol. Les concentrations en acides gras oméga 3 et les ratios oméga 3 / oméga 6 étaient plus élevés dans les saumons grillés et cuits au four.

<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

