

COMPOSITION EN ACIDES AMINÉS

R. PION et Catherine de BELSUNCE

Laboratoire des Métabolismes

Centre national de Recherches zootechniques, Jouy-en-Josas (Seine-et-Oise).

MÉTHODES

Les techniques analytiques utilisées ont été décrites dans la première partie de ce symposium (Composition en acides aminés de quelques aliments). Les conditions d'analyse sont les mêmes que pour les trois farines de poisson commerciales analysées.

RÉSULTATS

Ils figurent dans le tableau I.

TABLEAU 1

Composition des farines de hareng en amino-acides
(g p 16 g N)

	Farine de poisson 60°	Farine de poisson 90°	Farine de poisson 130°
Matière sèche p. 100.....	92,0	91,65	90,45
N × 6,25 p. 100.....	74,0	75,25	73,1
Acide aspartique.....	9,2	9,1	9,2
Thréonine.....	4,9	4,5	4,7
Sérine.....	4,0	4,0	3,9
Acide glutamique.....	12,9	12,6	12,7
Proline.....	4,9	4,6	4,9
Glycine.....	5,4	5,2	6,0
Alanine.....	6,7	6,5	7,0
Valine.....	6,3	5,9	6,2
Méthionine.....	2,6	2,6	2,6
Isoleucine.....	5,4	4,9	5,1
Leucine.....	8,2	7,6	8,0
Tyrosine.....	3,7	3,6	3,9
Phénylalanine.....	4,2	3,8	4,0
Lysine.....	7,7	7,8	7,7
Histidine.....	2,4	2,4	2,3
Arginine.....	7,3	6,8	7,2
Cystine.....	1,15		

Il n'y a aucune différence significative entre les teneurs en acides aminés des trois échantillons. L'analyse ne révèle donc pas de destruction d'acides aminés sous l'influence des traitements thermiques subis. D'éventuelles différences de valeur nutritive ne pourront donc être déterminées que par d'autres méthodes.