

**G) ANALYSE COMPAREE DE LA COMPOSITION DES ANGUILES
ET DE QUELQUES POISSONS ET COQUILLAGES**

COMPOSITION DE QUELQUES POISSONS ET COQUILLAGES

(D'APRES ARIMO, in QUERELLOU)

| | CAL | EAU | PROTEINES | LIPIDES | GLUCIDES |
|--------------------|-----|------|-----------|---------|----------|
| Anguille | 243 | 60,7 | 20,0 | 18,0 | 0,3 |
| Saumon | 156 | 70,5 | 19,0 | 8,7 | 0,3 |
| Sériole | 194 | 63,0 | 25,0 | 10,0 | 1,0 |
| Thon | 107 | 73,2 | 24,0 | 1,0 | 0,6 |
| Carpe | 172 | 67,0 | 22,0 | 9,0 | 0,7 |
| Maquereau | 111 | 76,0 | 18,0 | 4,0 | 0,7 |
| Sardine | 125 | 75,0 | 17,0 | 6,0 | 0,8 |
| Tapos japonica (1) | 60 | 85,4 | 10,0 | 1,3 | 2,1 |
| Huître | 93 | 79,6 | 10,0 | 3,6 | 5,1 |

(1) Palourde japonaise

| | Cend. | Ca | P | Fe | Vit. A | Vit.B1 | Vit.Br | Niaci- ne | Vit.C |
|--------------------|-------|-----|-----|-----|--------|--------|--------|--------------|-------|
| Anguille | 1,0 | 150 | 180 | 1 | 3000 | 0,01 | 0,1 | 3,0 | 1,5 |
| Saumon | 1,5 | 32 | 150 | 4 | 110 | 0,25 | 0,2 | 7,0 | 0 |
| Sériole | 1,0 | 6 | 220 | 0,7 | 100 | 0,14 | 0,10 | 7,2 | 2 |
| Thon | 1,2 | - | - | - | 20 | 0,10 | 0,09 | - | - |
| Carpe | 1,3 | 72 | 180 | 2 | 20 | 0,4 | 0,08 | 2,0 | 0 |
| Maquereau | 1,3 | 32 | 150 | 4 | 110 | 0,25 | 0,2 | 7,2 | 0 |
| Sardine | 1,2 | 50 | 240 | 3 | 60 | 0,02 | 0,15 | 10,0 | 2 |
| Tapos japonica (1) | 1,2 | - | 78 | 7 | 100 | 0,04 | 0,15 | 1,5 | 1,0 |
| Huître | 1,7 | 40 | 140 | 8 | 100 | 0,3 | 0,2 | 1,2 | 5 |