*ملخص*

الهدف من دراستنا هو تحليل النوعية الغذائية لمادة الأحماض الذهنية عند السردين*Sardina Pilcardus* المتوفرة في ساحل البحر الأبيض المتوسط وهو معروف بفوائده الغذائية.

فلقد تم اصطياد عينات طازجة من السردين علي طولالساحل الغربي للجزائر في منطقتين مستغانم و بني صاف خلال موسمي فيفري و جوان.

إن نتائج التحاليل البيوكميائية اظهرت كميات غير متساوية من الدهون مع وجود هدا الأخير بكميات محدودة في شهر فيفري مصادفة الفترة التي تتم فيها عملية وضع البيوض و تسجيل كميات معتبرة من الدهون في فصل الصيف خلال فترة الراحة (2.7غ /100غ- 11.5).

إن نتائج التحليل المفصل للحمض الذهني عن طريق كروماتوغرافيا الطور الغازي على عينات من السردين اثبت أنها غنية بالأحماض الذهنية المتعددة و الغير مشبعة بنسبة45% و كدالك DHA بنسبة 25% و EPA بنسبة 10%*.*

إن المؤشران اتروجان و عدم التشبع هما على التوالي 0.72 و 4.15 و هما المسؤولين في تحديد النوعية الصحية للمنتوج الذي نحن في صدد دراسته و كدالك نسبة AGPI/AGS n3/n6 هو 0,75 و10 على التوالي حيث أنها تتناسب و تأكد النتائج المتعددة المتحصل عليها بمختلف الأبحاث المجرات على منطقة البحر الأبيض المتوسط *و تثبت* أن السردين غني ب اوميقا3 بنسبة 40% و المحددة ب 2300مغ/100غ من العينة في فترة الراحة.

هده الخصائص تساهم في التأثير الايجابي علي صحة المستهلك بالوقاية من مختلف الأمراض القلبية و الأعراض الالتهابية و بعض أنواع السرطان .

**كلمات المفتاح** : *Sardina Pilcardu*s، الأحماض الذهنية، اوميقا3، القيمة الغذائية .