

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 30 – Avril 1997

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 4 Innovation produits

Notice n° : 1997-0516

Les algues marines : une source méconnue de protéines végétales

Fleurence J. et Kaas R.*

* Ifremer, centre de Nantes, BP 2115 44311 Nantes cedex 03 ; Tél : 02.40.37.41.09 ; Fax : 02. 40. 37. 40. 73 ; E-mail : Raymond.Kaas@ifremer.fr

Equinoxe, 1995, n° 56, p. 12-17

● Résumé

En Europe, les algues marines sont principalement exploitées pour la production d'hydrocolloïdes à destination de l'industrie agro-alimentaire qui les utilise comme additifs.

La plupart des espèces concernées par cette application sont des algues brunes (ex : *Laminaria digitata*), généralement pauvres en protéines. D'autres espèces, généralement utilisées en alimentation humaine comme légumes de mer ou produit alimentaire intermédiaire (PAI), possèdent toutefois des teneurs en protéines relativement élevées.

C'est le cas notamment de certaines algues rouges comme *Porphyra tenera* (Nori) ou *Palmaria palmata* (Dulse) dont les concentrations protéiques peuvent atteindre 30 à 40% du poids sec de la plante.

L'algue *Palmaria palmata*, disponible sur les côtes de l'Atlantique, possède une fraction protéique disposant de la plupart des acides aminés essentiels et contient un pigment protéique rouge fluorescent, la phycoérythrine.

Cette espèce facilement accessible apparaît comme une source originale de protéines végétales d'origine marine.

A ce titre, il semblerait intéressant d'étudier les propriétés nutritionnelles des protéines de cette algue afin d'évaluer les opportunités de sa valorisation. Cette recherche de nouvelles applications pourrait notamment se faire dans le cadre du développement d'aliments fonctionnels ou diététiques à base de protéines issues de la ressource marine.