

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

Thème : 2 - Transformation Sous-thème : 2 – 5 Biotechnologies

Notice n° : 2002-1686

Extraction de la gélatine de la peau de cardine (*Lepidorhombus boscii*) à l'aide de plusieurs acides organiques

Extraction of gelatin from megrim (*Lepidorhombus boscii*) skins with several organic acids

Gomez-Guillen M.C.* and Montero P.

* Instituto del Frio (CSIC), Ciudad Universitaria, 28040, Madrid ; E-mail : cgomez@if.csic.es

Journal of Food Science, 2001, 66 (2), p. 213-216 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Un collagène légèrement coloré est extrait en milieu acide à partir de peaux de cardine (*Lepidorhombus boscii*). Le collagène est séché à l'air chaud à 40°C jusqu'à une concentration de 15% en matière sèche. Après dissolution dans de l'eau chaude 30 minutes à 45°C à une concentration de 6,67%, le collagène est transformé en gélatine. Le type d'acide utilisé pour l'extraction influe sur les propriétés viscoélastiques et de gélification. Les extraits obtenus avec les acides acétique et propionique possèdent les plus hautes viscosité et élasticité, les points de fusion et force de gel les plus élevés, particulièrement quand les peaux sont préalablement traitées à la soude diluée. L'acide lactique peut aussi être utilisé dans les mêmes conditions pour l'extraction du collagène ou de la gélatine. Le plus faible degré de turbidité de la solution de gélatine est obtenu en utilisant l'acide citrique, alors que l'acide propionique conduit à une gélatine turbide. Aucune amélioration des propriétés rhéologiques n'est observée lorsqu'on augmente la concentration en acide au-delà de 0,05 mole / l.