

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 18 – Juin 2002

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2002-1796

Caractérisation de la polyphénoloxydase des crevettes (*Penaeus japonicus*). Inhibiteurs alternatifs : additifs et traitement à haute pression

Characterization of polyphenoloxidase of prawns (*Penaeus japonicus*). Alternatives to inhibition : additives and high-pressure treatment

Montero P.*, Avalos A., Perez-Mateos M.

* Departamento de Ciencia y Tecnología de Carnes y Pescados, Instituto del Frio (CSIC), Ciudad Universitaria, E28040 Madrid, Spain ; Tel : +34.91.544.5607 Fax : +34.91.549.3627 ; E-mail : mpmontero@if.csic.es

Food Chemistry, 2001, 75, p. 317-324 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

La polyphénoloxydase présente des activités différentes suivant les tissus, le maximum d'activité étant trouvé dans la carapace. Un taux d'environ 80% d'inactivation est obtenu en soumettant l'extrait enzymatique à des pressions situées entre 300 et 400 MPa ou en le mettant en présence d'inhibiteurs tels que le bisulfite de sodium, l'acide kojic, le 4-hexylresorcinol et le benzoate de sodium.