

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 21 – Mars 2003

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

Notice n° : 2003-2112

Potentiel antioxydant des polysaccharides sulfatés de l'algue brune alimentaire *Fucus vesiculosus*

Potential antioxydant capacity of sulphated polysaccharides from the edible brown seaweed *Fucus vesiculosus*

Ruperez P.*, Ahrazem O., Leal J.A.

* Departamento de Metabolismo y Nutricion, Instituto del Frio, Consejo superior de Investigaciones Cientificas (CSIC), Ciudad Universitaria s/n, E 28040 Madrid, Espagne ; Tél : (34-91) 5445607 ; Fax : (34-91) 5493627 ; pruperez@if.csic.es
Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2002, n° 50, p. 840-845 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

La plupart des travaux visant à évaluer l'activité antioxydante d'extraits algaux avaient permis d'identifier les polyphénols et les caroténoïdes comme principes actifs. D'après les résultats de cette étude, les fucanes constitueraient une classe supplémentaire de molécules aux propriétés antioxydantes. Les fucanes, qui sont des coproduits de la chaîne de production des alginates, pourraient se révéler être une source intéressante de nouveaux antioxydants naturels pour les industries alimentaires et cosmétiques.