

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 25 – Mars 2004

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2004-2540

L'activité de la collagénase et l'hydrolyse protéique en relation avec la dégradation sous glace du cabillaud (*Gadus morhua*)

Collagenase activity and protein hydrolysis as related to spoilage of iced cod (*Gadus morhua*)

Hernández-Herrero M.M.*, Duflos G., Malle P., Bouquelet S.

* Area de Nutricio i Bromatologia, CERPTA, Depart. Ciència Animal i dels Aliments, Facultat de Veterinària, Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), 08193 Bellaterra, Barcelona, Espagne ; E-mail : manuela.hernandez@uab.es

Food Research International, 2003, 36 (2), p. 141-147 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

L'activité de la collagénase et les modifications des protéines musculaires sont déterminées durant 9 jours sur du cabillaud conservé sous glace. Les résultats montrent que l'assouplissement du muscle au cours de la conservation est principalement dû à l'activité de la collagénase plutôt qu'à une protéolyse des myofibrilles.