

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 25 – Mars 2004

Thème : 4 - Environnement Sous-thème : 4 - 2 Sites industriels, déchets, eau

Notice n° : 2004-2554

Solubilisation des protéines des sous produits de raies par des enzymes endogènes et commerciales

Solubilisation of proteins from rayfish residues by endogenous and commercial enzymes

Pastoriza L.*, Sampedro G., Cabo M.L., Herrera J., Bernardez M.

* Instituto de Investigaciones Marinas, CSIC, Eduardo Cabello 6, Vigo, Espagne ; E-mail : laura@iim.csic.es

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2003, n° 84, p. 83-88 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Les protéines de co-produits issus de la transformation de la raie sont solubilisées par hydrolyse à l'aide de protéases endogènes ou par utilisation d'enzymes commerciales (papaïne et pepsine). Les enzymes endogènes se montrent les plus efficaces après 60 et 120 minutes de digestion.