

## **BIBLIOMER**

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

Bibliomer n° : **28 – Décembre 2004**

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

Notice n° : **2004-2856**

### **L'amertume dans les hydrolysats à base de protéines de poissons et les méthodes pour l'amoinrir**

Bitterness in fish proteins hydrolysates and methods for removal

**Dauksas E.\*, Slizyte R., Rustad R., and Storø I.**

\* SINTEFF Fisheries and Aquaculture, Norway ; E-mail Egidius.Dauksas@sintef.no

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2004, 13 (2), p. 101-114 - *Texte en Anglais*

### **● Référence bibliographique enrichie**

Trois différentes méthodes ont été testées afin d'éliminer ou de réduire l'amertume d'hydrolysats de protéines de poisson. L'utilisation de butanol ou de résine de cholestyramine, séparément ou en combinaison, donne des résultats intéressants, contrairement au traitement par endopeptidases.