

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 36 – Décembre 2006

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 6 Coproduits

Notice n° : 2006-3768

Traitement à la chaux des têtes de crevettes résiduelles pour la fabrication d'aliments à forte digestibilité pour animaux

Lime treatment of shrimp head waste for the generation of highly digestible animal feed

Coward-Kelly G., Agbogbo F.K., and Holtzapple M.T.*

* Department of Chemical Engineering, Texas A&M University, College Station, TX 77843-3122, United States, Tél : +1.979. 845.9708 ; Fax : +1.979.845.6446 ; E-mail : m-holtzapple@tamu.edu

Bioresource Technology, 2006-09, 97 (13), p. 1515-1520 - *Texte en Anglais*

📄 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Résumé

Les coproduits issus de la transformation des crevettes contiennent 20 % de matières minérales, 64 % de protéines et de chitine. Ces deux fractions peuvent être utilisées dans de nombreux produits. La chitine et le chitosan sont souvent produits à partir de coproduits de crustacés et la fraction protéique est rejetée.

Cette étude décrit un premier traitement chimique et thermique à la chaux des coproduits de crustacés permettant d'obtenir un produit riche en protéine ayant un bon équilibre en acides aminés essentiels, pouvant être utilisé en supplément pour l'alimentation animale. Le résidu solide issu de cette extraction, riche en carbonate de calcium et chitine peut ensuite être utilisé pour la production de chitine et de chitosan en utilisant un procédé classique.