

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **39 – Septembre 2007**

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

Notice n° : **2007-4053**


Caractérisation des fractions de protéines d'oeufs immatures de lieu d'Alaska (Theragra chalcogramma)

Characterization of protein fractions from immature Alaska walleye pollock (Theragra chalcogramma) roe

Bechtel P.J., Chantarachoti J., Oliveira A.C.M. and Sathivel S.

* Department of USDA-ARS-Pacific West Area, Subarctic Agricultural Research Unit, University of Alaska Fairbanks, 245 O'Neill Bldg, Fairbanks, AK 99775-7220, U.S.A. ; E-mail : bechtel@sfos.uaf.edu

Journal of Food Science, **2007**, 72 (n° 5), p. S338-S343 - Doi : 10.1111/j.1750-3841.2007.00396.x - *Texte en Anglais*

 **à commander à** : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Il existe des marchés intéressants pour les oeufs de lieu d'Alaska matures, mais les oeufs immatures sont sous-utilisés. Leurs propriétés physiques et nutritives n'ont pas été étudiées, ce qui limite leur usage potentiel comme ingrédient alimentaire. L'objectif de cette étude était d'évaluer les propriétés physiques et nutritives des oeufs de lieu immatures et des poudres de protéines solubles et insolubles réalisées à partir de ceux-ci. Les résultats indiquent que les oeufs de lieu immatures peuvent être utilisés comme ingrédients alimentaires avec d'intéressantes caractéristiques nutritionnelles et propriétés fonctionnelles.