

# Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire 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° : **2007-4055**

**Optimisation d'une extraction en deux étapes et propriétés physiques de la gélatine de la peau de barbue d'Amérique (*Ictalurus punctatus*)**

*2-Step optimisation of the extraction and subsequent physical properties of channel catfish (*Ictalurus punctatus*) skin gelatin*

**Yang H., Wang Y.\*, Jiang M., Oh J.H., Herring J., and Zhou P.**

\* Biosystems Engineering Department, Auburn University, 200 Tom E. Corley Building, Auburn, AL 36849-5417 ; E-mail : wangif@auburn.edu

*Journal of Food Science*, 2007, 72 (4), p. C188-C195 - *Texte en Anglais*

**○ Référence bibliographique**