

# 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° : **2007-4056**

**Effet inhibiteur des extraits de pépins du framboisier noir (*Rubus occidentalis*) et de Chardonnay sur l'oxydation des lipides d'huile de poisson et leurs propriétés antimicrobiennes et épuratrices de radicaux**

*Inhibitory effect of Chardonnay and black raspberry seed extracts on lipid oxidation in fish oil and their radical scavenging and antimicrobial properties*

**Luther M., Parry J., Moore J., Meng J., Zhang Y., Cheng Z., and Yu L.\***

\* Laboratory of Nutraceutical and Food Chemistry, Department of Nutrition and Food Science, University of Maryland, College Park, MD 20742, United States ; Tél : +1.301.405.0761 ; Fax : +1.301.314.3313 ; E-mail : Lyu5@umd.edu

*Food Chemistry*, 2007, 104 (3), p. 1065-1073 - *Texte en Anglais*

✉ **à commander à** : la revue ou à l'INIST

## ○ Référence bibliographique