

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **S1 – Décembre 2008**

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

Thème n° spécial : **4 - Produits de la mer : de la source au produit mis en marché**

Sous-thème n° spécial : **4 - 1 Propephealth**

Notice n° : **2008-093S**


Méthodes enzymatiques pour la récupération des coproduits marins

Enzymatic methods for marine by-product recovery

Guérard F.

* ANTIOX-UBO, Pôle universitaire P.J. Helias, Creac'h Gwen, 29000 Quimper, France ; E-mail : guerard@univ-brest.fr

Maximising the value of marine by-products, 2008, chapter 6, p. 363-398 ; Shahidi Ed. Woodhead, - ISBN 1 84569 013 3 - ISBN-13: 978 1 84569 013 7 - November 2006, 560 p., 195.00 €- *Texte en Anglais*

 **à commander à l'éditeur**

● **Résumé**

Cette revue est dédiée aux méthodes enzymatiques appliquées à la valorisation des coproduits de la pêche par la mise en œuvre de procédés biotechnologiques.

Le chapitre traite tout d'abord de l'extraction des lipides. Les principales réactions enzymatiques catalysées par les lipides et les procédés d'enrichissement en AGPI sont décrits et illustrés de quelques exemples. La section dédiée à la valorisation des fractions protéiques compare les avantages et inconvénients respectifs de l'hydrolyse chimique, de l'autolyse et de l'hydrolyse à l'aide de protéases exogènes.

De nombreux exemples de protéases appliquées à l'hydrolyse des protéines sont proposés sous forme de tableaux de synthèse. Les méthodes de quantification de l'étendue de l'hydrolyse sont comparées.

Enfin, les principales propriétés fonctionnelles et les activités biologiques présentes dans les hydrolysats sont décrites. Une troisième section présentant la valorisation des peaux, des os, des cartilages et des écailles, évoque l'extraction du collagène par voie chimique ou enzymatique et la solubilisation de la chondroïtine sulfate. La dernière section, relative à la valorisation des coproduits issus de la transformation des crustacés, s'intéresse principalement à la production de chitine et à ses dérivés.

Enfin, les méthodes d'identification génétiques applicables aux produits et coproduits marins sont évoquées. La conclusion et les perspectives mentionnent les freins et les leviers liés à la valorisation biotechnologique des coproduits de la pêche.