

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° : **2008-094S**

Amélioration de la récupération des lipides et des phospholipides de viscères de sardine commune (*Sardina pilchardus*) en utilisant des protéases industrielles

*Improvement of lipid and phospholipid recoveries from sardine (*Sardina pilchardus*) viscera using industrial proteases*

Dumay J., Donnay-Moreno C., Barnathan G., Jaouen P. and Bergé J.P.*

* Ifremer, centre de Nantes, BP 21105, F 44311 Nantes, France ; E-mail : Jean.Pascal.Berge@ifremer.fr

***Process Biochemistry*, 2006, 41 (11), p. 2327-2332 - Texte en Anglais**

✉ à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

● Résumé

Ce travail porte sur l'hydrolyse enzymatique de viscères de sardine en utilisant 3 protéases commerciales à large spectre. Les hydrolyses sont menées sur des temps longs, selon les conditions données par le fabricant. Trois fractions résultent de ces hydrolyses suivies d'une étape de centrifugation : la fraction insoluble, la fraction soluble et la fraction huileuse. Pour chacune de ces fractions, les lipides et phospholipides sont quantifiés et les seuils de coupures des peptides caractérisés.

Les degrés d'hydrolyse ont été déterminés pour les 3 groupes enzymatiques, Alcalase étant celui permettant d'obtenir le plus haut degré d'hydrolyse.

Les hydrolyses réalisées sur les viscères de sardine permettent une augmentation de solubilisation de la matière, ainsi qu'une augmentation des quantités de lipides extraites dans les fractions liquides (fractions huileuse et soluble).

Les analyses réalisées sur ces lipides ont également montré que les lipides obtenus sont plus riches en phospholipides que les lipides obtenus en utilisant les techniques chimiques d'extraction. Ainsi, les hydrolyses enzymatiques réalisées dans ce travail ont permis une obtention de composés lipidiques d'intérêt sans avoir recours aux solvants organiques et sans traitement thermique.

Cette étude démontre l'utilité du traitement enzymatique pour la valorisation des coproduits de l'industrie de la pêche, en se focalisant de façon originale sur l'obtention de lipides.