

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° : **2008-095S**

Concentration et purification d'hydrolysats peptidiques de merlan bleu par des procédés membranaires

Concentration and purification of blue whiting peptide hydrolysates by membrane processes

Vandanjon L., Johannsson R., Derouiniot M., Bourseau P. and Jaouen P.

* Université de Bretagne Sud, LETEE, Rue Saint-Maudé, BP 92116, 56321 Lorient cedex, France ; Tél.: +33.2.97.87.45.32 ; Fax : +33.2.97.87.45.88 ; E-mail address: Laurent.Vandanjon@univ-ubs.fr

Journal of Food Engineering, 2007, 83 (4), p. 581-589 - *Texte en Anglais*

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

● **Résumé**

Les performances de trois membranes d'ultrafiltration et d'une membrane de nano-filtration ont été testées pour concentrer et purifier un hydrolysat peptidique de merlan bleu.

Une membrane d'ultrafiltration à seuil de coupure de 20 kDa permet de séparer les peptides des protéines non hydrolysées. Toutefois, ces conditions de régénération doivent être améliorées, ainsi que les pertes peptiques dans le perméat. Les deux autres membranes à seuil de coupure de 4 et 8 kDa semblent prometteuses pour le fractionnement des peptides suivant leurs poids moléculaires. Leurs flux et taux de rétention sont corrects.

La nano-filtration concentre les peptides de faible poids moléculaires ; une membrane de 300 Da permet la rétention de tous les peptides supérieurs à 1000 Da.