

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° : **2008-103S**

Effet des conditions de réalisation de la réaction de Maillard sur le brunissement et l'augmentation de l'activité anti-radicalaire dans un modèle expérimental sucre-hydrolysate d'estomac de thon

Effect of Maillard reaction conditions on browning and increase in antiradical activity of sugar-tuna stomach hydrolysate model system

Sumaya-Martinez M.T., Thomas S., Linard B., Binet A. and Guérard F.*

* ANTiOX Laboratory, Université de Bretagne Occidentale, Pôle Universitaire P.J. Hélias, F-29000 Quimper, France ;

Fax: +33.2.98.10.00.62 ; E-mail : guerard@univ-brest.fr

***Food Research International*, 2005, 38 (8-9), supplément 1, p. 1045-1050 - Texte en Anglais**

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

● Référence bibliographique