

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 41 – Mars 2008

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2008-4254


A la recherche de nouveaux ingrédients fonctionnels à partir des algues

In the search of new functional food ingredients from algae

M. Plaza, A. Cifuentes and E. Ibanez*

* Institute of Industrial Fermentations (CSIC), Juan de la Cierva 3, 28006 Madrid, Spain ; Tél : +34.915.622900 x 388 ;
Fax : +34.915.644853 ; E-mail: elena@ifi.csic.es

Trends in Food Science and Technology, 2008, n° 19, p. 31-39 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

◆ Analyse

Un inventaire des caractéristiques biochimiques de certaines macro-algues et de leur intérêt nutritionnel est établi par les auteurs. Les algues concernées appartiennent pour la plupart à la liste positive des algues autorisées par le Conseil supérieur d'Hygiène Publique de France en alimentation humaine soit comme légumes occasionnels ou encore comme ingrédients. Un bémol toutefois, deux espèces proposées comme source potentielle de nouveaux ingrédients fonctionnels, à savoir *Sargassum vulgare* et *Cystoseira spp* ne sont pas sur cette liste. Les perspectives de valorisation de ces algues comme source d'ingrédients à destination de l'alimentation humaine en Europe apparaît donc difficile, ce qui n'est pas discuté dans l'article.

Indépendamment de cela, les auteurs insistent sur l'intérêt de valoriser certaines espèces comme *Himanthalia elongata*, *Undaria pinnatifida* ou encore le genre *Porphyra* comme source d'acides gras insaturés ou de minéraux intéressants sur le plan nutritionnel (Fe, Ca, Mg) et donc pour la santé du consommateur.

Analyse réalisée par : Fleurence J. / Univ-Nantes