

# 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 – 5 Biotechnologies

Notice n° : 2008-4260

## **Extraction enzymatique des complexes protéines-caroténoïdes issus des déchets de tête de crevette et leur utilisation comme source de caroténoïdes**

*Enzymatic isolation of carotenoid-protein complex from shrimp head waste and its use as a source of carotenoids*

**Babu C.M.\*, Chakrabarti R. and Sambasivarao K.R.S.**

\* Center for Biotechnology, Acharya Nagarjuna University, Nagarjuna Nagar, Guntur 522510, Andhra Pradesh, India ;  
Tél : +91891.2503524. ; E-mail : chokkaramadhubabu@yahoo.co.in

*LWT - Food Science and Technology*, 2007, n° 41, p. 227-235 - *Texte en Anglais*

↪ à commander à : la revue ou à l'INIST

### ● Référence bibliographique enrichie

Cet article montre l'intérêt des protéases comme la trypsine, la pepsine ou la papaine pour la valorisation des déchets de l'industrie de transformation de la crevette. Ces protéases permettent l'amélioration de l'extraction de pigments protéiques de la famille des caroténoïdes à partir des têtes de crevette. Les auteurs ont étudié la composition des extraits au cours du procédé d'extraction en incluant la congélation et la lyophilisation. Il a été montré que le pigment extrait le plus stable est l'astaxanthine. Les « pains » protéiques obtenus sont ainsi une bonne source d'antioxydants et de caroténoïdes naturels.