

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **42 – Juin 2008**

Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 5 Biotechnologies**

Notice n° : **2008-4359**

Propriétés fonctionnelles des hydrolysats de protéines de poisson issus du muscle de merlu du Pacifique (*Merluccius productus*) produits par une protéase du commerce

*Functional properties of fish protein hydrolysates from Pacific whiting (*Merluccius productus*) muscle produced by a commercial protease*

Pacheco-Aguilar R., Mazorra-Manzano M.A. and Ramírez-Suárez J.C.

* Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. (CIAD, A.C.) Carretera al Ejido La Victoria, Km 0.6, Apdo. Postal 1735, Col. Centro, CP 83000 Hermosillo, Sonora, Mexico ; Tél./Fax : +52.662.280.0421 ; E-mail : jramirez@ciad.mx

Food Chemistry, 2008-02, 109 (4), p. 782-789 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les hydrolysats de muscle de merlu du Pacifique (*Merluccius productus*), obtenus par action de l'alcalase®, peuvent être utilisés comme ingrédients alimentaires. Ils permettent de modifier les caractéristiques organoleptiques des aliments ou d'augmenter leur durée de stockage de part leurs propriétés émulsifiantes, leur pouvoir moussant ou leur propriété d'agent dispersant.