

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 43 – Septembre 2008

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

Notice n° : 2008-4456


La nouvelle trypsine Y du cabillaud (*Gadus morhua*) - Isolement, purification et caractérisation

*The novel trypsin Y from Atlantic cod (*Gadus morhua*) - isolation, purification and characterisation*

Pálsdóttir H.M. and Gudmundsdóttir Á.

* Department of Food Science and Nutrition, Science Institute, University of Iceland, Laeknagardi, Vatnsmyrarvegi 16, Reykjavík, IS 101, Islande ; Tél : +354.525.4800 - Fax : +354.525.4886 ; E-mail : ag@raunvis.hi.is

Food Chemistry, 2008, 111 (2), p. 408-414 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Cette étude décrit l'isolement, la purification et l'identification de la trypsine Y de groupe III native à partir du cæcum pylorique du cabillaud. Cette enzyme est spécifique de deux substrats (trypsine et chymotrypsine), possède une forte activité à basse température et est complètement inactivée à 30°C.

Ces caractéristiques en font une bonne candidate à des applications agroalimentaires, en particulier pour des produits sensibles comme les produits de la mer, bien qu'elle soit présente en très faible quantité dans le cæcum pylorique.