

## 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° : 2008-4458

### **Purification et identification d'un peptide inhibant l'ACE à partir d'hydrolysats de protéines d'huître et effet antihypertenseur de l'hydrolysat chez des rats spontanément hypertensifs**

*Purification and identification of a ACE inhibitory peptide from oyster proteins hydrolysate and the antihypertensive effect of hydrolysate in spontaneously hypertensive rats*

**Wang J., Hu J., Cui J., Bai X., Du Y., Miyaguchi Y. and Lin B.**

\* Dalian Institute of Chemical Physics, Chinese Academy of Sciences, 1805 Group, 457 Zhongshan Road, Dalian 116023, Chine ;Tél : +86.411.84379061 ; Fax : +86.411.84379060 ; E-mail : wangjiapei1979@gmail.com (J. Wang), articles1805@gmail.com (Y. Du).

*Food Chemistry*, 2008, 111 (2), p. 302-308 - *Texte en Anglais*

**📄 à commander à** : la revue ou à l'INIST

### **● Référence bibliographique enrichie**

La lutte contre l'hypertension requiert des médicaments de type inhibiteur d'ACE (enzyme de conversion de l'angiotensine), qui présentent souvent des effets secondaires gênants. Cette étude démontre la présence d'un nonapeptide inhibiteur de l'ACE dans un hydrolysat protéique d'huître (*Crassostrea talienwhanensis*), dont l'administration ne génère aucun effet secondaire et qui pourrait donc être utilisé en nutraceutique.

L'abondance des ressources en huîtres ainsi que le simple traitement par la pepsine diminuent les coûts de production par rapport à la synthèse de peptides purs.