

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 – 6 Coproduits

Notice n° : 2008-4459


Activités d'inhibition de l'enzyme de conversion de l'angiotensine I (ACE) d'hydrolysats protéiques issus de co-produits d'allache (*Sardinella aurita*) obtenus par traitement avec des protéases à sérine de bactéries et de viscères de poisson

*Angiotensin I-converting enzyme (ACE) inhibitory activities of sardinelle (*Sardinella aurita*) by-products protein hydrolysates obtained by treatment with microbial and visceral fish serine proteases*

Bougatef A., Nedjar-Arroume N., Ravallec-Plé R., Leroy Y., Guillochon D., Barkia A. and Nasri* M.

* Laboratoire de Génie Enzymatique et de Microbiologie, Ecole Nationale d'Ingénieurs de Sfax, B.P "W" 3038 Sfax, Tunisie ; Tél. : +216 74 274 088 ; Fax : +216 74 275 595 ; E-mail : mon_nasri@yahoo.fr, moncef.nasri@enis.rnu.tn

Food Chemistry, 2008, 111 (2), p. 350-356 - *Texte en Anglais*

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

● **Référence bibliographique enrichie**

La transformation des allaches (*Sardinella aurita*) génère 30 % de coproduits pouvant être valorisés. Cette étude montre que les protéines issues de ces coproduits possèdent une faible activité inhibitrice de l'ACE. Cette activité est beaucoup plus importante dans les hydrolysats de coproduits. La plus forte activité inhibitrice de l'ACE fut obtenue par l'hydrolyse de coproduits d'allache avec des enzymes non purifiées issues de viscères de sardines.

Il serait donc possible de développer des aliments fonctionnels anti-hypertenseurs à partir d'hydrolysats d'allache : des études complémentaires doivent être menées pour isoler et caractériser le peptide responsable de cet effet et démontrer *in vivo* son activité.