

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 44 – Décembre 2008

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 4 Algues

Notice n° : 2008-4552

Activité antimicrobienne d'extraits au CO₂ sub- et supercritiques de l'algue verte *Dunaliella salina*

*Antimicrobial activity of sub- and supercritical CO₂ extracts of the green alga *Dunaliella salina**

Mendiola J.A., Santoyo S. *, Cifuentes A., Reglero G., Ibañez E. and Señoráns F.J.

* Seccion Departamental Ciencias de la Alimentacion, Universidad Autonoma de Madrid, Ciudad Universitaria de Cantoblanco, 28049 Madrid, Spain ; Tél.: +34.914.973.778 ; Fax : +34.914.973.778 ; E-mail : susana.santoyo@uam.es

Journal of Food Protection, 2008, 71 (10), p. 2138-2143 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Les auteurs ont étudié les effets de différentes températures et pressions d'extraction sur les extraits de l'algue verte *Dunaliella*, obtenus au CO₂. La composition de ces extraits a été analysée par chromatographie gazeuse / spectrométrie de masse et leurs activités anti-microbiennes ont été testées sur *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Candida albicans* et *Aspergillus niger*.

La plus forte activité anti-microbienne a été observée pour les extraits obtenus avec une pression de 314 bar et une température de 9,8°C.