

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 44 – Décembre 2008

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 6 Coproduits

Notice n° : 2008-4578

Purification et caractérisation de peptides antioxydants issus d'hydrolysats de protamine de saumon

Purification and characterization of antioxidative peptides from Salmon protamine hydrolysate

Wang Y.G., Zhu F.R., Han F.S. and Wang H.A.*

* Shanghai Institute of Materia Medica Chinese Academy of Science Shanghai, China, 201203 ; Tél. : +86.21.5080.660.2526 ; Fax : +8621.5080.7088 ; E-mail : hywang@mail.shnc.ac.cn

Journal of Food Biochemistry, 2008, 32 (5), p. 654-671 - Doi : 10.1111/j.1745-4514.2008.00190.x - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

La protamine a été extraite de laitances de saumons, coproduits des usines de transformation, et hydrolysée avec de la pancréatine.

L'hydrolysat de protamine de saumon obtenu a montré une activité anti-oxydante *in vivo* et *in vitro*, notamment contre les radicaux anioniques super oxydes et le DDPH. La caractérisation, le fractionnement par taille et la purification de cet hydrolysat ont permis de mettre en évidence la fraction peptidique ayant la plus importante activité anti-oxydante.