

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 45 – Mars 2009

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

Notice n° : 2009-4670


Étude comparative des protéases du caecum pylorique du poisson et leur utilisation pour la production d'hydrolysats de gélatine ayant une activité antioxydante

Comparative study on the proteases from fish pyloric caeca and the use for production of gelatin hydrolysate with antioxidative activity

Khantaphant S. and Benjakul* S.

* Department of Food Technology, Faculty of Agro-Industry, Prince of Songkla University, Hat Yai, Songkhla, 90112, Thailand ; Tél. : +66.7428.6334 ; Fax : +66.7421.2889 ; E-mail : soottawat.b@psu.ac.th

Comparative Biochemistry and Physiology - Part B : Biochemistry and Molecular Biology, 2008, 151 (4), p. 410-419 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les extraits protéasiques du caecum pylorique des 3 espèces de poisson suivantes, Brownstripe red snapper (vivaneau à bandes brunes *Lutjanus vitta*), purple-spotted bigeye (beauclair pintade *Priacanthus tayenus*) et red filament threadfin bream (*Nemipterus marginatus*), ont été étudiés.

Ces extraits sont constitués de trypsine ou d'enzymes similaires à la trypsine. Ces enzymes peuvent hydrolyser de la gélatine extraite de peau de poisson, mais les hydrolysats résultants montrent des activités antioxydantes dépendantes de l'espèce de poisson d'où ont été extraites les enzymes utilisées pour l'hydrolyse.