

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 – 6 Coproduits

Notice n° : 2009-4674

Récupération et caractérisation de protéines précipitées à partir d'eau de lavage de surimi

Recovery and characterization of proteins precipitated from surimi wash-water

Bourtoom T., Chinnan* M.S., Jantawat P. and Sanguandeeikul R.

* Department of Food Science and Technology, The University of Georgia, 1109 Experiment Street, Griffin, GA 30223-1797, USA ; Tél.: +1.770.412.4741; Fax: +1.770.412.4748 ; E-mail : chinnan@uga.edu

LWT - Food Science and Technology, 2009, 42 (2), p. 599-605 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

L'objectif de cette étude était de tester deux méthodes de récupération des protéines solubles d'eaux de lavage du procédé de fabrication de surimi base. La précipitation des protéines a été obtenue soit par ajustement du pH, soit par l'utilisation d'un solvant organique tel que l'éthanol.

Le maximum de précipitation a été observée à pH 3,5. Le pourcentage de protéines récupérées était directement lié à la température du milieu. En augmentant la concentration en solvant organique (10 à 60 g d'éthanol/100 ml), le rendement d'extraction a augmenté. Le temps de réaction, que ce soit pour la modification de pH ou pour l'addition d'éthanol, n'a eu que très peu d'influence sur le résultat final.

Le minimum de solubilité pour les protéines récupérés a été obtenu après extraction à pH 3,5 avec 60 g d'éthanol/100 g. Une augmentation de la température diminue également la solubilité des protéines récupérées.