

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° : 2009-4678


Propriétés antibactériennes et biochimiques de lysozyme purifié de viscères de coquilles Saint-Jacques du Japon (*Patinopecten yessoensis*)

*Biochemical and antibacterial properties of lysozyme purified from the viscera of scallops (*Patinopecten yessoensis*)*

Lee J.M., Kim S.M. and Kim* S.M.

* Faculty of Marine Bioscience and Technology, Kangnung National University, Gangneung 210-702, Korea ; Tél. : +82.33.640.2343 ; Fax : +82.33.640.2340 ; E-mail : smkim@kangnung.ac.kr

Journal of Food Biochemistry, 2008, 32 (4), p. 474-489 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Dans l'industrie alimentaire, du lysozyme de blanc d'œuf est utilisé comme agent anti bactérien, mais son activité reste limitée du fait d'une faible efficacité sur les bactéries Gram-. Dans cette étude, le lysozyme purifié à partir de viscères de coquilles Saint-Jacques du Japon présente l'avantage d'un spectre anti bactérien plus large, puisqu'il est actif aussi bien sur les Gram+ que sur les Gram-, particulièrement *Escherichia coli* et *Vibrio vulnificus*.

Au vu des résultats, ce lysozyme promet d'être un agent bactériostatique alimentaire efficace.