

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 46 – Juin 2009

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


Notice n° : 2009-4775

Les aliments fonctionnels marins

Marine functional food

Luten J.P. (éd.)

Wageningen Academic, 2009, ISBN 978-90-8686-078-4 ; 176 p., 60 euros - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur

● Résumé

La consommation régulière de produits de la mer est associée à des effets bénéfiques pour la santé. Cet ouvrage synthétise les résultats actuels de la recherche sur « produits de la mer et santé » : il traite de l'utilisation et des aspects qualité des lipides et des protéines issus des produits de la mer comme ingrédients dans les produits alimentaires fonctionnels, puis analyse la perception du grand public vis-à-vis des aliments fonctionnels d'origine marine.

Le premier chapitre porte sur de nouveaux domaines de recherche, à savoir comment les produits de la mer peuvent prévenir les maladies et améliorer la santé, particulièrement le développement cognitif, la santé mentale, le cancer, les allergies et le stress oxydatif. Les cas pour lesquels certains éléments nutritifs d'origine marine tels que des protéines, des peptides, des acides aminés, le sélénium, le chitosan, la glucosamine et la chondroïtine sulfate peuvent avoir des effets de protection de la santé sont également discutés.

Les chapitres suivants couvrent les caractéristiques qualitatives des lipides marins et des protéines des produits de la mer utilisés ou utilisables comme ingrédients dans des produits alimentaires fonctionnels.

Les lipides et les protéines doivent avoir et garder une qualité supérieure, de sorte que les propriétés sensorielles et fonctionnelles ainsi que la durée de conservation des produits finis soient satisfaisantes. Les méthodes utilisées pour traiter des lipides marins et des protéines, sont discutées en tenant compte des divers facteurs pouvant affecter leur qualité dans des produits alimentaires fonctionnels.

Le livre se concentre ensuite sur des facteurs liés aux attitudes des consommateurs, à leur connaissance et à leur expérience des produits alimentaires fonctionnels. Il y a des variations dans les types de produits porteurs ; les facteurs démographiques et multiculturels jouent un rôle dans l'acceptation de ces aliments fonctionnels.

Enfin le livre aborde les défis des petites et moyennes entreprises pour commercialiser des « aliments santé ». Les variations dans les caractéristiques, les capacités, les défis et les opportunités du marché sont présentées en utilisant une étude nordique comme référence.