

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 47 – Septembre 2009

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

Notice n° : 2009-4894


Protéolyse du maquereau commun (*Scomber scombrus*) et caractérisation biochimique des hydrolysats

Proteolytic processing of Atlantic mackerel (Scomber scombrus) and biochemical characterisation of hydrolysates

Beaulieu * L., Thibodeau J., Bryl P. and Carbonneau M.E.

* UQAR, Department of Biology, Chemistry and Geography, Université du Québec à Rimouski, 300 Allée Ursulines, Rimouski, PQ G5L 3A1, Canada ; Fax : +1.418.360.8514 ; E-mail : lucie_beaulieu@uqar.qc.ca

International Journal of Food Science and Technology, 2009, 44 (8), p. 1609-1618 - Doi : 10.1111/j.1365-2621.2009.01924.x - *Texte en Anglais*

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

o Référence bibliographique enrichie

Un nouveau procédé d'obtention et de fractionnement des protéines obtenues par hydrolyse enzymatique du maquereau (*Scomber scombrus*) a été mis au point. Les éléments nutritifs présents dans les fractions après filtration sur membrane ont été analysés. La matière première contenait approximativement 84 % d'eau et sa matière sèche renfermait 42,7 % de protéines, 45,2 % de lipides et 5,6 % de minéraux. Le taux de récupération de matière sèche de poisson dans l'hydrolysat liquide était de 77,8 %.

Après hydrolyse, la majorité des fractions étaient enrichies en protéines, leur composition en acides aminés bien équilibrée notamment en termes d'acides aminés essentiels et en molécules de faible poids moléculaire (< 42 kDa). Les analyses biochimiques et nutritionnelles indiquent que le maquereau peut fournir des produits de haute valeur pour de futures applications dans les secteurs de la santé et de l'alimentation.