

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 48 – Décembre 2009

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

Notice n° : 2009-4976


Composés phénoliques totaux, propriétés épuratrices de radicaux et de chélation de métaux d'extraits d'algues islandaises

Total phenolic compounds, radical scavenging and metal chelation of extracts from Icelandic seaweeds

Wang * T., Jonsdottir R. and Olafsdottir G.

* Dalian Fisheries University, Faculty of Food Science and Engineering, Heishijiao 52, Dalian 116023, Peoples R China ;
Tél.: +86.411.84763557 ; Fax: +86.411.84763508 ; E-mail : wang_tao633@yahoo.com

Food Chemistry, 2009, 116 (1), p. 240-248 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Le but de l'étude était d'examiner les activités antioxydantes de 12 algues comestibles, en ayant pour objectif d'utiliser les meilleurs extraits comme antioxydant naturel, en particulier pour la conservation de la chair de poisson.

Les modalités d'extraction ont un fort impact sur le contenu phénolique total (TPC) et l'activité antioxydante de l'extrait algal. Trois espèces de fucoïdes (*Fucus vesiculosus*, *Fucus serratus* et *Ascophyllum nodosum*) ont été sélectionnées pour poursuivre les investigations.