

## 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 – 6 Coproduits

Notice n° : 2009-4981

**Hydrolyse enzymatique de coproduits de sardine (*Sardina pilchardus*) et extraction des lipides**  
*Enzymatic Hydrolysis of Sardine (*Sardina pilchardus*) By-products and Lipid Recovery*

**Batista \* I., Ramos C., Mendonça R. and Nunes M.L.**

\* Instituto de Investigação das Pescas e do Mar, Avenida De Brasília, 1449-006 Lisboa, Portugal ; E-mail :  
irineu@ipimar.pt

*Journal of Aquatic Food Product Technology*, 2009, 18 (1), p. 120 - 134 - *Texte en Anglais*

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

### ● Référence bibliographique enrichie

Des sous-produits de sardines crues et cuites issues de l'industrie de la conserve ont été utilisées pour préparer des hydrolysats de protéines et d'huile à l'aide d'enzymes commerciales de qualité alimentaire (Alcalase®, Neutrase®, et Protamex™) en utilisant un rapport eau/poisson de 1:1.

La meilleure solubilisation de l'azote et le plus fort degré d'hydrolyse ont été obtenus avec Alcalase® et Protamex™, tant sur les sous-produits crus que cuits, toutefois l'hydrolyse enzymatique était plus aisée sur les sous-produits cuits. Le profil des peptides des hydrolysats reflète la spécificité de chaque enzyme. Le rendement en huile le plus élevé a été obtenu à partir de matière première crue et deux enzymes (Alcalase® et Protamex™) se sont révélées être les plus efficaces. L'huile obtenue était de couleur sombre et son indice de peroxyde élevé.