

# 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° : 2009-4985


## **Transformation protéolytique du hareng (*Clupea harengus*) : caractérisation biochimique et nutritionnelle des hydrolysats**

*Proteolytic processing of herring (Clupea harengus): biochemical and nutritional characterisation of hydrolysates*

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

\* Department of Biology, Chemistry and Geography, Université du Québec à Rimouski (UQAR), 300 allée des Ursulines, Rimouski, QC G5L 3A1, Canada ; Fax : +1.418.3608514 ; E-mails : lucie\_beaulieu@uqar.qc.ca ; lucie.beaulieu@partenaires.mapaq.gouv.qc.ca

*International Journal of Food science and Technology*, 2009, 44 (11), p. 2113-2119 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

Un nouveau procédé pour obtenir et fractionner des hydrolysats de protéines de hareng a été mis au point par cette étude, permettant d'envisager un intérêt supplémentaire à cette espèce sous-exploitée. Les résultats des analyses indiquent que les hydrolysats de hareng sont riches en composés nutritionnels convenant pour des applications dans les secteurs alimentaires et de la santé.