

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 49 – Janvier 2010

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

Notice n° : 2010-5072

Faisabilité d'encapsuler des oligopeptides antihypertenseurs dans des liposomes préparés avec des phytostérols : [beta]-sitostérol ou stigmastérol.

Valorisation de peptides issus de jus de cuisson du thon

The feasibility of antihypertensive oligopeptides encapsulated in liposomes prepared with phytosterols-[beta]-sitosterol or stigmastanol

Hwang * J.S., Tsai Y.L. and Hsu K.C.

* China Medical University, Department and Institute of Nutrition, No. 91 Hsueh-Shih Road, Taichung 40402, Taiwan, ROC ; E-mail : jyh3478@yahoo.com.tw

Food Research International, 2010, 43 (1), p. 133-139 - *Texte en Anglais*

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

● **Résumé**

L'objectif de l'étude était de préparer des liposomes dans lesquels le cholestérol est substitué par des phytostérols et de tester l'effet anti-hypertenseur d'oligopeptides encapsulés dans de tels liposomes sur la pression artérielle de rats spontanément hypertendus.

L'agent utilisé pour abaisser la pression artérielle chez les rats (OA3) est constitué d'oligopeptides issus de jus de cuisson du thon. Deux substituts du cholestérol ont été testés pour préparer les liposomes (β-sitostérol et stigmastérol).

Les résultats indiquent que les liposomes préparés avec des phytostérols encapsulent mieux OA3 que ceux obtenus à partir de cholestérol, et leurs effets sur la pression artérielle est identique à celle des liposomes contenant du cholestérol.

Cette étude fait suite à plusieurs autres publications qui ont démontré l'effet anti-hypertenseur d'oligopeptides issus de jus de cuisson de thon.