

# 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 – 6 Coproduits


## **Purification et identification de nouveaux peptides anti-oxydants à partir d'hydrolysats enzymatiques de protéines issues de coproduits de sardinelle (*Sardinella aurita*)**

*Purification and identification of novel antioxidant peptides from enzymatic hydrolysates of sardinelle (*Sardinella aurita*) by-products proteins*

**Bougatef A., Nedjar-Arroume N., Manni L., Ravallec R., Barkia A., Guillochon D. and Nasri \* M.**

\* Ecole Nationale d'Ingénieurs de Sfax, Laboratoire de Génie Enzymatique et de Microbiologie, B.P. "W" 3038 Sfax, Tunisia ; Tél.: +216.74.274.088 ; Fax: +216.74.275.595 ; E-mail : moncef.nasri@enis.rnu.tn

*Food Chemistry*, 2010, 118 (3), p. 559-565 - *Texte en Anglais*

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

### ● Résumé

Afin de valoriser des co-produits de sardinelle (*Sardinella aurita*) qui constituent traditionnellement des déchets agro-industriels, les protéines issues de la tête et des viscères de ces poissons ont été hydrolysées par 4 types de protéases (commerciales et préparées au laboratoire). Les peptides obtenus ont tous présentés des propriétés anti-oxydantes.

La meilleure activité antioxydante et antiradicalaire a été obtenue lors de l'hydrolyse avec des protéases issues d'un extrait brut de viscères de sardine.

Ces résultats suggèrent que les hydrolysats de sous-produits de sardinelle pourraient être utilisés comme antioxydant naturel dans des aliments fonctionnels et pour inhiber des réactions d'oxydation durant certains processus de transformation des aliments.