

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 49 – Janvier 2010

Thème : 3 – Qualité    Sous-thème : 3 – 2 Nutrition

Notice n° : 2010-5091


## Étude de la composition chimique de la macroalgue rouge comestible *Grateloupia turuturu* récoltée en Bretagne (France)

*Study of the chemical composition of edible red macroalgae Grateloupia turuturu from Brittany (France)*

Denis C., Morançais M., Li M., Deniaud E., Gaudin P., Wielgosz-Collin G., Barnathan G., Jaouen P. and Fleurence \* J.

\* Mer Molécule Santé, EA 2160, Université de Nantes, Pôle Mer et Littoral, 2 rue de la Houssinière, BP 92208, 44322 Nantes Cedex 3, France ; Tél. : +33 (0)2.51.12.56.50 ; Fax : +33 (0)2.51.12.56.68 ; E-mail : joel.fleurence@univ-nantes.fr

*Food Chemistry* 2010, 119 (3), p. 913-917 - *Texte en Anglais*

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

### ● Référence bibliographique enrichie

*Grateloupia turuturu* est une algue rouge consommée au Japon comme légume de mer. Cette espèce est devenue invasive sur nos côtes et il n'existe actuellement aucune perspective d'utilisation de cette biomasse. Les travaux présentés ont pour objectif d'évaluer les opportunités de valorisation de cette espèce en alimentation humaine, en déterminant ses caractéristiques biochimiques et donc sa valeur nutritionnelle. Ce dernier aspect est nécessaire, notamment pour obtenir son habilitation comme légume de mer en France.