

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 50 – Mars 2010

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

Notice n° : 2010-5129

Préparation de concentrés d'EPA à partir d'huile de sardine par une lipase de *Bacillus circulans*

Preparation of eicosapentaenoic acid concentrates from sardine oil by Bacillus circulans lipase

Chakraborty K., Vijayagopal P., Chakraborty R.D. and Vijayan K.K.

* Central Marine Fisheries Research Institute, Bioprospecting Section of Marine Biotechnology Division, Ernakulam North P.O., P.B. No. 1603, Cochin 682018, Kerala, India ; E-mail : kajal_iari@yahoo.com

Food Chemistry, 2010, 120 (2), p. 433-442 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'étude porte sur la purification d'une lipase produite par une bactérie isolée de macro-algue. En agissant sur de l'huile de sardine, cette enzyme purifiée permet l'obtention de fractions concentrées en acides gras polyinsaturés de la famille des oméga-3 (EPA, acide linoléique). Les acides gras obtenus après la lipolyse sont ensuite complexés avec l'urée de façon à générer ces fractions riches en oméga-3 (plus de 68 % d'EPA).