

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **52 – Juillet 2010**

Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 3 Emballage et conditionnement**

Notice n° : **2010-5252**

Activité antioxydante et propriétés de films de gélatine renfermant des polyphénols de thé inclus dans des nanoparticules de chitosan

Antioxidant activity and properties of gelatin films incorporated with tea polyphenol-loaded chitosan nanoparticles

Bao S., Xu S. and Wang * Z.

* Jiangnan University, School of Food Science & Technology, Wuxi 214122, Jiangsu, Peoples Republic of China ; E-mail : zw@jiangnan.edu.cn

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2009, 89 (15), p. 2692-2700 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'incorporation de polyphénols de thé inclus dans des nanoparticules de chitosan (PTNC) a été étudiée afin d'améliorer les propriétés antioxydantes des films de gélatine utilisés pour la conservation d'huile de poisson.

Les principaux résultats montrent que l'incorporation de PTNC et la durée de conservation influencent les propriétés et l'activité antioxydante des films de gélatine. Ainsi il est possible d'augmenter considérablement le pouvoir antioxydant d'un film de gélatine par addition d'antioxydants encapsulés dans des nanoparticules.