

## 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 – 6 Coproduits**

Notice n° : **2010-5255**

### **Amino-peptidase d'hépatopancréas d'encornet géant (*Dosidicus gigas*) : purification, caractérisation et hydrolyse de la caséine**

*Amino-peptidase from jumbo squid (*Dosidicus gigas*) hepatopancreas: purification, characterisation, and casein hydrolysis*

**Osuna-Ruiz I., Yepiz-Plascencia G., Rouzaud-Sandez O. and Ezquerro-Brauer \* J.M.**

\* Universidad de Sonora, Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, Blvd Luis Encinas y Rosales S-N Apdo Postal 1658, Hermosillo 83000, Sonora Mexico ; Fax : +52(662)2.59.22.08 ; E-mail : ezquerro@guayacan.uson.mx

*International Journal of Food Science and Technology*, 2010, 45 (2), DOI : 10.1111/j.1365-2621.2009.02164.x, p. 387-394 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

Cet article décrit les caractéristiques d'une aminopeptidase (AP) extraite de l'hépatopancréas d'encornet géant. Son activité est optimale à pH 8 et à 30°C. Cet enzyme a des caractéristiques communes avec des AP extraites d'autres sources marines, telles que : le Zn<sup>2+</sup> (ion zincique) comme cofacteur, une cystéine près de son site actif, une large spécificité de substrat et une stabilité aux pH neutres et légèrement alcalins.

De plus, cette enzyme d'encornet géant permet d'obtenir des hydrolysats de caséine avec des degrés d'hydrolyse bas (6 %), ce qui pourrait permettre d'obtenir des hydrolysats de protéines moins amers que ceux généralement obtenus et avec des propriétés fonctionnelles améliorées.