

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° : **2010-5257**


Purification de peptides antioxydants à partir d'hydrolysats enzymatiques de muscle brun de thon (coproduit)

Purification of antioxidative peptides prepared from enzymatic hydrolysates of tuna dark muscle by-product

Hsu K.-C.

Department of Nutrition, China Medical University, N° 91, Hsueh-Shih Road, Taichung 40402, Taiwan, ROC ; Tél.: +886.4.22053366x7522 ; Fax : +886.4.22062891 ; E-mail : kchsu@mail.cmu.edu.tw

Food Chemistry, 2010, 122 (1), DOI : 10.1016/j.foodchem.2010.02.013, p. 42-48 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Le muscle brun du thon constitue un coproduit dans les industries de transformation. Dans cette étude, deux enzymes commerciales, OR et PR, sont utilisées pour hydrolyser ce muscle rouge afin de produire et d'identifier des peptides bioactifs.

Les résultats ont montré que les hydrolysats avaient la plus forte activité antioxydante après 60 min de réaction avec l'enzyme OR et 120 min avec PR. Le poids moléculaire des fractions peptidiques qui affichaient la plus forte activité antioxydante variait de 390 à 1 400 Da. Les hydrolysats de muscle brun de thon aux propriétés antioxydantes peuvent avoir des applications alimentaires et nutraceutiques.