

## 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° : **2010-5258**

### **Purification et propriétés biochimiques des pepsines de l'estomac de listao (*Katsuwonus pelamis*)**

*Purification and biochemical properties of pepsins from the stomach of skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*)*

**Nalinanon S., Benjakul \* S. and Kishimura H.**

\* Prince of Songkla University, Faculty of Agro-Industry, Department of Food Technology, Hat Yai, Songkhla 90112, Thailand, E-mail : soottawat.b@psu.ac.th

*European Food Research and Technology*, 2010, 231 (2), DOI : 10.1007/s00217-010-1275-x, p. 259-269 - *Texte en Anglais*

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

### **● Référence bibliographique enrichie**

Cet article décrit la purification et les caractéristiques de deux enzymes, la pepsine 1 et la pepsine 2, extraites d'estomac de listao. Ces deux enzymes ont des activités semblables à la pepsine extraite d'estomac de porc (pepsine la plus courante).

Toutefois le degré d'hydrolyse de ces deux pepsines est moins important que celui de la pepsine porcine, la pepsine 2 donnant un degré d'hydrolyse plus important que la pepsine 1. Cependant, les pepsines purifiées à partir d'estomac de listao peuvent être utilisées pour des applications telles que la production d'hydrolysats de protéines.