

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 54 – Novembre 2010

Thème : 2 – Transformation    Sous-thème : 2 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2010-5413


## **Des produits marins bénéfiques pour la santé - Les composés fonctionnels et bioactifs issus de l'océan**

*Marine products for healthcare - Functional and bioactive compounds from the ocean*

Venugopal V.

Ouvrage

*CRC Press Taylor & Francis group, 2010, ISBN 9781420052633 - Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur

### ● Résumé

Les avancées en biotechnologies, en ingénierie génétique, en techniques d'extraction et de purification, en méthodes analytiques « moléculaires », et les développements en nutrition permettent de mieux comprendre les relations entre fonctions et structures biochimiques de nombreuses molécules présentes dans les aliments, ainsi que leurs effets sur le corps humain. Les aliments fonctionnels qui en découlent se situent sur un marché en croissance, favorable aux innovations.

Ce livre montre l'importance des produits marins comme sources de produits fonctionnels, de nutraceutiques, d'additifs et d'ingrédients utiles à la protection de la santé et à la formulation de produits alimentaires.

Il présente les propriétés fonctionnelles et nutritionnelles de différentes macro-molécules disponibles sur le marché, issues des produits de la mer et d'autres sources marines comme les algues, les micro-algues et les coraux. Il synthétise les études épidémiologiques et *in vitro* qui établissent un rôle protecteur des nutraceutiques marins vis-à-vis de la santé. Il fournit également des informations sur l'enrichissement des aliments et les emballages actifs...

15 chapitres composent cet ouvrage :

- Les aliments fonctionnels : une synthèse,
- Les ressources et habitats marins,
- Les protéines marines : propriétés fonctionnelles et compléments protéiques,
- Les protéines marines : valeur nutritionnelle, peptides bioactifs, enzymes marines et enzymes adaptées au froid,
- Les acides gras poly-insaturés et leurs fonctions thérapeutiques,
- Les coproduits de la transformation des produits de la mer : chitine, chitosan et autres composés,
- Les caroténoïdes,
- Les sources marines de vitamines et de minéraux,
- Les algues : valeur nutritionnelle, propriétés bioactives et utilisations,
- Les hydocolloïdes d'algues,
- Les micro-algues marines, les autres micro-organismes et les coraux,
- Les médicaments et produits pharmaceutiques issus de sources marines,
- Les nutraceutiques marins pour l'enrichissement des aliments,
- Les macromolécules marines comme transporteurs de nutraceutiques et biofilms,
- Les risques pour la santé liés aux produits marins et leur maîtrise.