

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 55 – Janvier 2011

Thème : 0 – Focus Sous-thème : 0 – Focus Coproduits

Notice n° : 2011-5446

Production de molécules à haute valeur à partir de viscères de calmar par hydrolyse à l'eau subcritique

Production of valued materials from squid viscera by subcritical water hydrolysis

Uddin M.S., Ahn H.-M., Kishimura H. and Chun * B.S.

* Institute of Food Science, Faculty of Food Science and Biotechnology, Pukyong National University, 599-1 Daeyeon-3dong, Nam-Gu, Busan - 608 737, Korea ; E-mail : bschun@pknu.ac.kr

Journal of Environmental Biology, 2010-09, 31 (5), p. 675-679 - *Texte en Anglais*



http://jeb.co.in/journal_issues/201009_sep10/paper_21.pdf

● **Référence bibliographique enrichie**

L'hydrolyse à l'eau subcritique de viscères de calmar brutes et déshuilées a été pratiquée à des températures de 180 à 280°C pendant 5 minutes avec un ratio produit/eau de 1/50. Elle permet l'extraction d'acides aminés, molécules à haute valeur.

N.B. Une eau subcritique ou eau chaude pressurisée, est une eau qui demeure liquide, sous pression, à des températures élevées, entre le point d'ébullition habituel (100°C) et la température critique (374°C).