

# 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° : 2011-5452


## Capacité antioxydante d'hydrolysats de protéines marines

*Antioxydant capacity of marine protein hydrolysates*

**Laroque D., Chabeaud A. and Guérard F.**

Enitiaa - Food Aroma Research Group - UMR CNRS GEPEA, rue de la Géraudière, BP 82225, 44311 Nantes cedex 3 ;  
E-mail : prost@enitiaa-nantes.fr

Chapitre de l'ouvrage *Added Value to Fisheries Waste*, **Bergé J.P. (Ed.)**, *Transworld Research Network*, T.C. 37/661(2), Fort P.O., Trivandrum-695 023, Kerala, India, 2008, ISBN 978-81-7895-340-3, p. 147-162 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur

### ● Résumé

L'article propose une revue de littérature sur la capacité antioxydante des hydrolysats de protéines d'origine marine.

Une première section développe les aspects techniques relatifs à l'hydrolyse enzymatique et illustre l'impact du choix de la matrice protéique, de la protéase et enfin de l'étendue de l'hydrolyse sur les propriétés antioxydantes des peptides libérés.

Une autre section fait le point sur les méthodes *in vitro* d'évaluation développées pour la détection des antioxydants, en s'appuyant sur une classification distinguant les mécanismes impliquant un transfert d'électron et ceux basés sur le transfert d'un atome d'hydrogène. Enfin, la capacité antioxydante des hydrolysats de poisson est évaluée à l'aide de plusieurs tests *in vitro* et elle est illustrée par de nombreux exemples tels que le piégeage des radicaux libres, l'inhibition de la peroxydation lipidique, le pouvoir réducteur, la chélation des métaux...

La dernière section évoque les problèmes liés à l'absence d'une méthode standard d'évaluation des activités antioxydantes des hydrolysats de poisson, et sur la nécessité d'y associer des méthodes *in vivo* d'évaluation.