

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° : 2011-5457

Propriétés biochimiques de la pepsine et du pepsinogène d'estomac de thon germon (*Thunnus alalunga*)

Biochemical properties of pepsinogen and pepsin from the stomach of albacore tuna (Thunnus alalunga)

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

* Department of Food Technology, Faculty of Agro-Industry, Prince of Songkla University, Hat Yai, Songkhla 90112, Thailand ; Tél.: +66.7428.6334 ; Fax: +66.7421.2889 ; E-mail : soottawat.b@psu.ac.th

Food Chemistry, 2010, 121 (1), p. 49-55 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Le pepsinogène est une molécule qui, suite à une hydrolyse acide, se transforme en pepsine active. Le pepsinogène a été extrait de l'estomac de thon germon, purifié et hydrolysé en pepsine. Le poids moléculaire de la pepsine active a été estimé à 32,7 kDa. Les conditions optimales de l'activité de la pepsine sont pH 2 et 50°C. Divers tests d'inhibition ont été faits.

La pepsine de thon germon a des activités protéolytiques similaires à celles d'autres pepsines de poisson, et particulièrement à celles des poissons tropicaux. Elle peut être utilisée pour la préparation d'hydrolysats protéiques, pour l'extraction de collagène et de gélatine, et pour d'autres applications biotechnologiques.