

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° : 2011-5458

Hydrolysats de merlu du Pacifique (*Merluccius productus*) comme agents cryoprotecteurs de pulpes congelées de filet de morue du Pacifique

Pacific Hake (Merluccius productus) Hydrolysates as Cryoprotective Agents in Frozen Pacific Cod Fillet Mince

Cheung I.W.Y., Liceaga A.M. and Li-Chan * E.C.Y.

* The University of British Columbia, Faculty of Land and Food Systems, Food Nutrition and Health Program, 2205 EastMall, Vancouver, BC, Canada, V6T 1Z4 ; E-mail : eunice.li-chen@ubc.ca

Journal of Food Science, 2009, 74 (8), 10.1111/j.1750-3841.2009.01307.x, p. C588-C594 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Des hydrolysats de protéines de merlu du Pacifique ont été étudiés comme alternative potentielle au mélange saccharose-sorbitol (Sa-So), couramment utilisé comme agent cryoprotecteur de la pulpe de poisson congelée ; 2 types d'hydrolysats ont été testés. Leur effet cryoprotecteur est équivalent ou supérieur au mélange Sa-So. Il est vraisemblablement lié à la présence d'oligopeptides mais surtout à celle d'acides aminés libres (Asp, Glu, Arg, et Lys).

Cette étude fournit de solides arguments pour soutenir le développement d'hydrolysats protéiques comme nouvelle génération d'agent cryoprotecteur du poisson congelé.