

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° : 2011-5459

Propriétés structurales et mécaniques de la gélatine de poisson en fonction des conditions d'extraction

Structural and mechanical properties of fish gelatin as a function of extraction conditions

Eysturskard * J., Haug I.J., Elharfaoui N., Djabourov M. and Draget K.I.

* Norwegian Biopolymer Laboratory, Department of Biotechnology, Norwegian University of Science and Technology, N-7491 Trondheim, Norway ; Tél.: +47.735.93316 ; Fax : +47.735.91283 ; E-mail : jonhard.eysturskard@biotech.ntnu.no

Food Hydrocolloids, 2009, 23 (7), 10.1016/j.foodhyd.2009.01.008, p. 1702-1711 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Dix-huit conditions d'extraction de gélatine sont comparées en termes de rendement, de poids moléculaire des composés des extraits, de module dynamique (évaluation des caractéristiques du gel), de température de gélification, de fusion et de taux d'organisation en hélice.

L'étude montre que les paramètres mesurées augmentent avec la masse moléculaire moyenne des extraits et atteignent un optimum pour une valeur de 250 kg/mol. La valeur du module dynamique est directement corrélée au nombre d'hélices présentes dans le milieu.