

## 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° : 2011-5460

### **Caractérisation de films de gélatine préparés à partir de peaux sous valorisées de requin peau bleue (*Prionace glauca*)**

*Characterization of gelatin films prepared from under-utilized blue shark (*Prionace glauca*) skin*

**Limpisophon K., Tanaka M., Weng W.Y., Abe S. and Osako \* K.**

\* Department of Food Science and Technology, Tokyo University of Marine Science and Technology, 5-7 Konan 4, Minato-ku, Tokyo 108-8477, Japan ; Tél./Fax : +81.3.5463.0620 ; E-mail : osako@kaiyodai.ac.jp

*Food Hydrocolloids*, 2009, 23 (7), 10.1016/j.foodhyd.2009.03.014, p. 1993-2000 - *Texte en Anglais*

**↗ à commander à** : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

### **● Référence bibliographique enrichie**

Le rendement d'extraction de gélatine à partir de la peau de requin varie de 3,93 à 5,2 % en fonction de la température fixée au cours du procédé (45-100 °C).

Les films de gélatine en résultant peuvent être utilisés pour protéger des produits pharmaceutiques ou des aliments riches en graisse étant donné leurs bonnes propriétés barrière vis-à-vis des UV et de l'eau.