

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : **56 – Mars 2011**

Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 5 Biotechnologies**

Notice n° : **2011-5536**


Les enzymes d'hépatopancréas de crustacés *Munida* et leurs applications potentielles en biotechnologie fromagère

*The hepatopancreas enzymes of the crustaceans *Munida* and their potential application in cheese biotechnology*

Rossano * R., Larocca M., Lamaina A., Viggiani S. and Riccio P.

* University of Basilicata - Campus Macchia Romana, Defence and Agro-Forestral Biotechnology, Department of Biology, Viale dell'Ateneo Lucano, 10 - 85100 Potenza, Italy ; Tél.: +39.971.20.5559 ; Fax : +39.971.20.5687 ; E-mail : rocco.rossano@unibas.it

***LWT - Food Science and Technology*, 2011, 44 (1), Doi : 10.1016/j.lwt.2010.06.028, p. 173-180 - Texte en Anglais**

 à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Les activités protéolytiques et peptidases des enzymes extraites de l'hépatopancréas des crustacés *Munida* ont été caractérisées par un dosage enzymatique, une zymographie 2D * et par spectrométrie de masse. Les enzymes digestives des crustacés *Munida* ont été testées aussi pour leur capacité à dégrader la caséine, un processus impliqué dans la production de fromage.

Il a été montré que les enzymes des crustacés *Munida* dégradent la chymosine dérivée du fragment [beta]-caséine f193-209, l'un des peptides associé à l'amertume perçue dans certains fromages. Ils pourraient donc être utilisés en technologie fromagère pour contribuer à diminuer le goût amer désagréable de certains fromages.

* Technique électrophorèse permettant de détecter une activité enzymatique.