

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 – 6 Coproduits**

Notice n° : **2011-5540**


Optimisation de l'hydrolyse enzymatique d'arêtes de lieu d'Alaska pour obtenir des hydrolysats protéiques peu amers

Optimization of enzymatic hydrolysis of Alaska pollock frame for preparing protein hydrolysates with low-bitterness

Hou H., Li * B., Zhao X., Zhang Z. and Li P.

* College of Food Science and Engineering, Ocean University of China, No.5, Yu Shan Road, Qingdao, Shandong Province 266003, PR China ; Tél./Fax : +86.532.82031852 ; E-mail : bafangli@yahoo.com.cn

LWT - Food Science and Technology, 2011, 44 (2), Doi : 10.1016/j.lwt.2010.09.009, p. 421-428 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Pour obtenir des hydrolysats à forte teneur en azote et peu amers, les arêtes (coproduits de filetage) de colin d'Alaska ont été cuites à haute pression à 120°C pendant 30 min puis hydrolysées avec 10 différentes protéases commerciales. L'enzyme retenue est la MEAP utilisée dans les conditions suivantes : une hydrolyse à 45°C pendant 5 h avec un ratio enzyme/substrat de 1,2 g/100 g et un ratio liquide/solide de 6 :1. L'hydrolysat obtenu est riche en acides aminés essentiels et peu amer, il constitue une source de protéines de haute qualité ayant une large gamme d'utilisation.