

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° : **2011-5541**

Isolation et caractérisation d'un oligopeptide anticoagulant issu de moule, *Mytilus edulis*

*Isolation and characterisation of an anticoagulant oligopeptide from blue mussel, *Mytilus edulis**

Jung W.K. and Kim S.K.

* Department of Marine Life Science, and Marine Life Research Center, Chosun University, Gwangju 501-759, Republic of Korea ; Tél./Fax : +82.62.230.6657 ; E-mail : wkjung@chosun.ac.kr

Food Chemistry, 2009, 117 (4), 0308-8146, p. 687-692 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Un oligopeptide produisant un effet anticoagulant puissant a été isolé à partir des parties comestibles de moule (*Mytilus edulis*). Cette étude réalisée à l'échelle du laboratoire a montré que l'oligopeptide isolé prolongeait la durée de coagulation du sang grâce à de multiples interactions avec les facteurs de coagulation sanguins.