

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° : 2011-5543

Amélioration de l'extraction d'anti-oxydants d'algues rouges *Palmaria palmata* par des enzymes
*Enzyme-enhanced extraction of antioxidant ingredients from red algae *Palmaria palmata**

Wang * T., Jónsdóttir R., Kristinsson H.G., Hreggvidsson G.O., Jónsson J.Ó., Thorkelsson G. and Ólafsdóttir G.

* Faculty of Food Science and Engineering, Dalian Ocean University, Heishijiao 52, 116023 Dalian, China ; Tél.: +86.411.84763557 ; Fax : +86.411.84763508 ; E-mail : wang_tao633@yahoo.com

LWT - Food Science and Technology, 2010, 43 (9), Doi : 10.1016/j.lwt.2010.05.010, p. 1387-1393 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Un traitement par protéases améliore les propriétés antioxydantes d'extraits d'algues rouges (polyphénol et autres antioxydants). Ces extraits deviennent alors utilisables dans des aliments fonctionnels et des nutraceutiques.