

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 56 – Mars 2011

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité


Notice n° : 2011-5563

Protéase collagénolytique de la chevrette (*Macrobrachium rosenbergii*) : caractéristiques et effets sur le muscle durant le stockage sous glace Ramollissement de la chair de chevrette
*Collagenolytic serine protease in fresh water prawn (*Macrobrachium rosenbergii*): Characteristics and its impact on muscle during iced storage*

Sriket C., Benjakul * S., Visessanguan W. and Kishimura H.

* Department of Food Technology, Faculty of Agro-Industry, Prince of Songkla University, Hat Yai, Songkhla 90112, Thailand ; Tél.: +66.7428.6334 ; Fax : +66.7421.2889 ; E-mail : soottawat.b@psu.ac.th

Food Chemistry, 2011, 124 (1), Doi : 10.1016/j.foodchem.2010.05.098, p. 29-35 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Cette étude avait pour objet d'étudier les phénomènes de ramollissement de la chair de crevettes d'eau douce : caractériser les protéases issues de l'hépatopancréas et suivre, au cours d'un entreposage réfrigéré, l'effet des enzymes de type collagénase sur la chair.