

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 57 – Mai 2011

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation


Notice n° : 2011-5609

Isolation et purification à l'échelle pilote et industrielle d'acides gras oméga-3 polyinsaturés d'origine marine

Preparative and industrial-scale isolation and purification of omega-3 polyunsaturated fatty acids from marine sources

Wanasundara U.

Extrait de l'ouvrage *Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Applications - Manuel sur la qualité et la sécurité des produits de la mer, et leurs applications santé*, Wiley-Blackwell, 2011, Part III, Health applications of seafood (chapitre 38), 542 p. ; ISBN 978-1-4051-8070-2, p. 464-475 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur

● Référence bibliographique enrichie

Ce chapitre présente les différentes méthodes permettant d'extraire et/ou de concentrer les acides gras polyinsaturés oméga 3 issus du milieu marin : HPLC, chromatographie à contre courant (CCC) ou de partage centrifuge (CPC), cristallisation à basse température ou par les complexes d'urée, distillation, méthodes enzymatiques, méthodes basées sur la solubilité des sels d'acides gras, et extraction par fluide supercritique.

Leurs conditions d'utilisation sont décrites ainsi que leurs avantages et leurs limites.