

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 – 5 Biotechnologies**

Notice n° : **2011-5613**

Qualité nutraceutique des mollusques bivalves

Nutraceutical quality of shellfish

Sun Pan B.

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 35), 542 p. ; ISBN 978-1-4051-8070-2, p. 433-443 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur

● Référence bibliographique enrichie

Des études scientifiques réalisées sur des animaux modèles (rat, hamster, porc) et des poissons (tilapia), ont mis en évidence certaines propriétés fonctionnelles d'extraits et d'hydrolysats de bivalves (huître, clam, moule...) : activités antioxydante, anti cancéreuse, hypocholestérolémique, de régulation lipidémique, immunitaire et de la tension ainsi que de protection hépatique.

Des produits dérivés des bivalves, ayant des effets bénéfiques sur la santé, pourraient être utilisés comme nutraceutiques et agents chimio préventifs.