

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 – 6 Coproduits**

Notice n° : **2011-5616**

Comparaison de fermentation lactique avec des traitements acides pour la production de chitosan issu de coproduits de crevettes

Comparison of Lactic Acid Bacteria Fermentation with Acid Treatments for Chitosan Production from Shrimp Waste

Phuvasate S. and Su * Y.C.

* Seafood Research and Education Center, Oregon State University, 2001 Marine Drive, Room 253, Astoria, OR 97103, USA ; E-mail: yi-cheng.su@oregonstate.edu

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2010, 19 (3), p. 170-179 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Le procédé traditionnel de production du chitosan nécessite l'utilisation d'un acide fort (HCl) pour déminéraliser la chitine. L'article décrit des procédés alternatifs sur des déchets de crevettes : la fermentation par des bactéries lactiques et l'utilisation d'acide lactique. Le chitosan ainsi produit a des propriétés similaires à celui issu du procédé traditionnel.