

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 58 – Juillet 2011

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 6 Coproduits

Notice n° : 2011-5671

## **Des produits d'origine marine comme ingrédients fonctionnels dans des produits de boulangerie et des pâtes alimentaires**

*Marine foods as functional ingredients in bakery and pasta products*

**Kadam S.U. and Prabhasankar \* P.**

\* Central Food Technological Research Institute, Council of Scientific and Industrial Research (CSIR), Mysore-570020, India ; Tél.: +91.821.2517730 ; Fax : +91.821.2517233 ; E-mail : prabhasankar@lycos.com

*Food Research International*, 2011, 43 (8), Doi : 10.1016/j.foodres.2010.06.007, p. 1975-1980 - *Texte en Anglais*

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

### **o Référence bibliographique enrichie**

Cet article fait le point sur la situation actuelle et sur les perspectives d'utilisation des ingrédients fonctionnels d'origine marine dans les produits de boulangerie et les pâtes alimentaires.

En raison de leur biodiversité, les aliments d'origine marine sont un réservoir de nouveaux ingrédients alimentaires et de composés biologiquement actifs comme les huiles de poisson, protéines de poisson, peptides bioactifs, les macro et microalgues. D'ores et déjà, des huiles de poisson riches en oméga 3 EPA (acide eicosapentanoïque) et DHA (acide docosahexanoïque) sont incorporées dans du pain, et des algues, comme le wakamé (*Undaria pinatifida*), dans les pâtes.