

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **59 – Septembre 2011**

Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 5 Biotechnologies**


Notice n° : **2011-5740**

Substances nutraceutiques et bioactives issues des algues marines

Nutraceuticals and bioactives from marine algae

Senanayake S.P.J.N., Ahmed N. and Fichtali J.

Handbook of Seafood Quality, Safety and Health Applications - Manuel sur la qualité et la sécurité des produits de la mer, et leurs applications santé, 2011, Part III, Health applications of seafood (chapitre 37), 542 p., ISBN 978-1-4051-8070-2, p. 455-463 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur

o Référence bibliographique enrichie

Les algues marines sont des organismes renfermant des molécules de haute valeur non suffisamment exploités : plus de 30 000 espèces existent dont seulement 10 font l'objet d'une production commerciale.

Les algues peuvent être procaryotes ou eucaryotes, phototrophes ou hétérotrophes, ce qui explique leur diversité et leur richesse en composés bioactifs valorisables en alimentation, en produits pharmaceutiques, en énergie (biodiesel...).

Les macroalgues contiennent des pigments naturels comme les caroténoïdes et les phycobilines. Elles sont aussi une source d'iode, de protéines, de polysaccharides, de lipides et d'acides gras poly-insaturés (AGPI) dont l'acide gras oméga 3 DHA. Les microalgues peuvent être cultivées en bioréacteurs afin d'obtenir des quantités importantes d'AGPI à l'échelle industrielle.

Ce chapitre de livre se concentre sur 4 substances issues d'algues : les caroténoïdes, les phycobilines, les polysaccharides et les huiles riches en acides gras oméga 3.