

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 60 – Novembre 2011

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

Notice n° : 2011-5809

Effet d'extraits de graines de légumineuses sur l'inhibition de l'activité protéolytique et de la dégradation musculaire des crevettes *Macrobrachium rosenbergii* (chevrettes)

*Effect of legume seed extracts on the inhibition of proteolytic activity and muscle degradation of fresh water prawn *Macrobrachium rosenbergii**

Sriket C., Benjakul* S., Visessanguan W. and Hara K.

* Department of Food Technology, Faculty of Agro-Industry, Prince of Songkla University, Hat Yai, Songkhla 90112, Thailand ; Tél.: +66.7428.6334 ; Fax : +66.7455.8866 ; E-mail : soottawat.b@psu.ac.th

Food Chemistry, 2011, 129 (3), p. 1093-1099 · Doi : 10.1016/j.foodchem.2011.05.080 · *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Les extraits de soja, d'haricot rouge du Japon, de pois bambara (pois de terre d'Afrique) et d'haricot vert, testés dans cette étude, contenaient tous des inhibiteurs de trypsine (enzyme protéolytique).

L'inhibition des protéases de l'hépatopancréas des chevrettes dépendait de l'extrait et de sa concentration (de 0,5 à 2,5 mg de protéines /ml) : les extraits de soja et de pois bambara étaient les plus efficaces (de 70 à 90 % d'inhibition), l'extrait d'haricot rouge du Japon le moins performant même aux plus fortes concentrations (-30 % d'inhibition).

Des extraits de soja et de pois bambara pourraient donc être utilisés pour réduire la dégradation de la chair de crevettes durant un stockage sous glace prolongé (maintien d'une texture ferme), en inhibant les protéases libérées par l'hépatopancréas.