

Bibliomer n° : 63 – Juin 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 2 Nutrition

Notice n° : 2012-6045




Valeurs nutritionnelles de quelques macroalgues des Açores

Nutritional value of selected macroalgae

Patarra* R.F., Paiva L., Neto A.I., Lima E. and Baptista J.

* Univ Açores, Dept Biol, Grp Biol Marinha, Apartado 1422, P-9501801 S Miguel, Açores, Portugal ; E-mail : rpatarra@uac.pt

Journal of Applied Phycology, 2011, 23 (2), p. 205-208 - Doi : 10.1007/s10811-010-9556-0 *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Les macro-algues sont, traditionnellement dans de nombreux pays, utilisées en alimentation humaine et animale pour leurs effets bénéfiques sur la santé. Leurs compositions nutritionnelles ont été étudiées mais celles-ci diffèrent selon les espèces, l'origine géographique et la saison.

Dans l'archipel des Açores, la pollution maritime est faible et donc propice à la consommation d'algues. L'objectif de cette étude était de fournir des informations nutritionnelles sur les algues communément consommées localement afin de promouvoir les espèces régionales dans des perspectives commerciale et biotechnologique.

Huit algues ont été étudiées : *Porphyra sp*, *Osmundea pinnatifida*, *Pterocliadiella capillacea*, *Sphaerococcus coronopifolius*, *Gelidium microdon*, *Cystoseira abies-marina*, *Fucus spiralis* et *Ulva compressa*. Leurs teneurs en fibres et en protéines ont été déterminées en utilisant les méthodes Kjeldahl et Weende.

Les teneurs en protéines varient de 6,8 à 26,6% du poids sec pour *C. abies-marina* et *U. compressa* respectivement ; celles en fibres de 33,8 à 63,9% pour *O. pinnatifida* et *F. spiralis*. Les concentrations en fibres sont généralement plus élevées que celles retrouvées dans d'autres espèces d'algues.

La conclusion indique que la biodisponibilité des protéines pourrait être liée à la quantité de fibres solubles présente dans les algues. Un traitement biotechnologique des algues permettant une dégradation enzymatique des fibres pourrait améliorer la digestibilité des protéines et, par conséquent, augmenter leur valeur nutritionnelle.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM

