

---

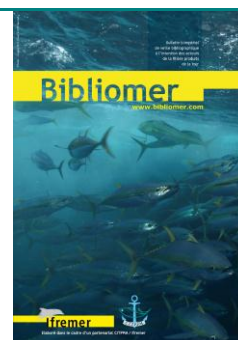
Bibliomer n° : 64 – Septembre 2012

Thème : 2 - Transformation

Sous-thème : 2 – 6 Coproduits

Notice n° : 2012-6092

---



**Hydrolysats enzymatiques d'arêtes de thon suivis de réactions de Maillard avec différents cétohexoses**

*Enzymatic hydrolysates from tuna backbone and the subsequent Maillard reaction with different ketohexoses*

**Zeng Y., Zhang X., Guan Y. and Sun\* Y.**

\* Tianjin Institute of Industrial Biotechnology, Chinese Academy of Sciences, Tianjin 300308, China ; Fax : +86.22.84861961 ; E-mail : sun\_yx@tib.cas.cn

*International Journal of Food Science & Technology*, 2012, 47 (6), p. 1293-1301 - Doi : 10.1111/j.1365-2621.2012.02973.x - *Texte en Anglais*

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

**o Référence bibliographique enrichie**

L'effet de la réaction de Maillard sur l'activité antioxydante d'hydrolysats préparés à partir d'arêtes de thon a été étudiée avec différents sucres rares, d-psicose, d-sorbose et d-tagatose, intéressants par leurs activités biologiques et leurs propriétés fonctionnelles. Comparé au fructose, le d-tagatose en particulier montre une bonne capacité à réduire la quantité de radicaux libres.

Il ressort de l'étude que des hydrolysats à haute valeur nutritionnelle peuvent être préparés à partir de coproduits de poisson via une protéolyse et que la réaction de Maillard à partir de sucres rares peut accroître l'activité antioxydante de ces hydrolysats.

<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

