

Valorisation des coproduits issus de la pêche des céphalopodes : applications à la seiche *Sepia officinalis*



The cuttlefish *Sepia officinalis*, is one of the main species capted in the Basse-Normandie fisheries. These animals are principally exportated in eviscerated and frozen form to mediteranean countries and to Japan. Then, high quantities of co-products are available from factories transformation of cephalopods. Enzymological and biochemical studies on co-products demonstrated an elevated potential in the valorisation of viscera by silage technical. Two silages are developed in our laboratory: LBBMA4 and LBBMA25. Primarily, they are studed in vitro as substrate for the culture of micro-organisms. This study established that silage LBBMA25 permits to obtain good growth cinetic and biomass, with comparable results to commercial peptone. Secondary, silages can be used as dietary complement. In this way, using silage LBBMA4 or LBBMA25 at low level in diet of post-larvae crustacean or juvenile mollusca and fish allowed to increase zootechnical parameters and to stimulate ontogenesis. Research on bioactive molecules in silage shows the presence of growth factors-like, digestion regulator and immunostimulator molecules. All data obtained during this

study, demonstrated that our cuttlefish silage from co-products possess numerous applications., En Basse-Normandie, la pêche de la seiche *Sepia officinalis* représente une part majeure de la pêche. Ces animaux sont principalement exportés sous forme pelée, eviscérée et congelée vers les pays méditerranéens et le Japon. Il existe donc une quantité importante de co-produits issu de la transformation des céphalopodes. L'étude enzymologique et biochimique des co-produits a démontré un fort potentiel de valorisation des viscères par la technique de l'ensilage. Les ensilages développés au sein du laboratoire (LBBMA4 et LBBMA25) ont d'abord été testés in vitro en tant que milieu de culture pour micro-organismes. Il s'avère que l'ensilage LBBMA25 permet une cinétique de croissance et l'obtention de biomasse équivalente à ce qui est obtenue avec des peptones commerciales. De plus, l'utilisation des ensilages en tant que compléments alimentaires pour post-larves de crustacés ou juvéniles de mollusques et de poissons, montre un très fort potentiel. Ainsi, leur utilisation permet une nette amélioration des paramètres zootechniques, associée à une stimulation de l'ontogénèse. La recherche de molécules bio-actives dans les ensilages, montre la présence de molécules à caractère facteur de croissance, régulateur de la digestion et immuno-modulateur. L'ensemble de ces données permet d'envisager de nombreuses applications aux ensilages de co-produits de la seiche.

Auteurs du document : Le Bihan, Estelle

Obtenir le document : Université de Caen

Mots clés : Valorisation, Silage, *Sepia officinalis*, Mollusc, Micro organismes, Cephalopodes, By products, Bioactive molecule characterization, Aquaculture, Valorisation, *Sepia officinalis*, Mollusque, Micro organismes, Ensilages, Co produits, Céphalopodes, Caractérisation molécules bioactives, Aquaculture

Thème (issu du Text Mining) : BIOCHIMIE - CHIMIE, FAUNE, AGRICULTURE

Date : 2006-11-20

Format : text/xml

Langue : Inconnu

Droits d'utilisation : info:eu-repo/semantics/openAccess, restricted use

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/2006/these-3674.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/3674/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/valorisation-des-coproduits-issus-de-la-peche-des-cephalopodes-applications-a-la-seiche-sepia-offici0>

Evaluer cette notice: