

Etude des possibilités d'adaptation de l'algue rouge *Eucheuma Spinosum* aux côtes du territoire français des Afars et des Issas



Parmi les nombreuses substances extraites des algues, les carraghénanes occupent une place prépondérante. Leur faculté de donner des gels élastiques en fait des concurrents de l'agar ; leur pouvoir de créer des solutions visqueuses leur permet de remplacer, dans certains cas, les alginates ; leur propriété de réagir avec les protéines, et plus particulièrement avec la caséine du lait, les a fait largement adopter dans l'industrie laitière. Aussi ces composés trouvent-ils de larges applications dans des domaines aussi divers que l'alimentation, la cosmétique, la pharmacie, la tannerie, la fabrication des colles et des peintures, la synthèse d'explosifs etc...

Auteurs du document : Braud, Jean-paul, Perez, René, Lacherade, G

Obtenir le document : ISTPM

Thème (issu du Text Mining) : MILIEU NATUREL, INDUSTRIE

Date : 1974-08

Format : text/xml

Source : Science et Pêche (0036-8350) (ISTPM), 1974-08 , Vol. 238 , P. 1-15

Langue : Inconnu

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

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1974/publication-7103.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/7103/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/etude-des-possibilites-d-adaptation-de-l-algue-rouge-eucheuma-spinosum-aux-cotes-du-territoire-franc0>