

Les enzymes protéolytiques du poisson



Le poisson renferme des enzymes protéolytiques très actifs dont il est intéressant, aussi bien du point de vue pratique que du point de vue scientifique, de bien connaître les propriétés. Ces catalyseurs biochimiques jouent un rôle important dans le processus de l'altération du poisson mort ; leur action provoque une désintégration rapide des tissus de la région abdominale et ouvre la voie à la propagation bactérienne et à la putréfaction. Il faut savoir aussi que les enzymes du poisson peuvent trouver des applications en pharmacie, dans des préparations alimentaires et dans certaines industries.

Auteurs du document : Boury, Maurice

Obtenir le document : ISTPM

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

Date : 1960-06

Format : text/xml

Source : Science et Pêche (0036-8350) (ISTPM), 1960-06 , Vol. 82 , P. 1-4

Langue : Inconnu

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

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1960/publication-7190.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/7190/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/les-enzymes-proteolytiques-du-poisson0>

Evaluer cette notice: