

Références bibliographiques

- **ALJAWISH A., 2013** : Fonctionnalisation Enzymatique du Chitosane par des Composés phénoliques : Evaluation des Propriétés Biologiques et Physico-chimiques de ces Nouveaux biopolymères, Thèse de Doctorat de l'Université de Lorraine.
- **ANDRIEUX G., 2004** : La Filière Française des Coproduits de la Pêche et de l'Aquaculture : Etat des lieux et Analyse. Etudes de l'Ofimer, pp. 63.
- **ARNAUD P., 1985** : Utilisation de Chutes de filetage et D'éviscération a L'usine Inter Pêche de Saint-Pierre et Miquelon ; IFREMER UVP
- **BACON, A., MAKIN, J., SIZER, P.J., JABBAL-GILL, I., HINCHCLIFFE, M., ILUM, L., CHATFIELD, S. & ROBERTS M., 2000** : Carbohydrate Biopolymers Enhance Antibody Responses To Mucosally Delivered Vaccine Antigens, *Infection And Immunity* (68) :5764-5770.
- **BADAoui F., 2012** : Comportement Rhéologique De Solutions De Biopolymères. Application au Chitosane, au Poly (vinyle alcool) et à leurs mélanges. Mémoire de Magister, filière : Génie des polymères, Université M'HAMED BOUGARA-BOUMERDES, p.13.
- **BALTI R., 2011** : Valorisation des produits et co-produits de la seiche commune (*Sepia officinalis*) pour l'obtention de biomolécules à haute valeur ajoutée à usage alimentaire et nutraceutique, Thèse de Doctorat, Université Lille 1, Sciences et technologie & université de Sfax, Ecole nationale d'ingénieur, p.8-10, 17-18.
- **BERTHE, F. C. J., PERNAS, M., ZERABIB, M., HAFFNER, P., THEBAULT, A., FIGUERAS, A. J., 1998** : Experimental Transmission Of *Marteilia Refringens* With Special Consideration Of The Life Cycle, *Diseases of Aquatic Organisms* (34) : 135-144.
- **BOUGATEF A., 2013** : Trypsins From Fish Processing Waste : Characteristics And Biotechnological Applications - Comprehensive Review. Article In *Journal Of Cleaner Production*, Researchgate.
- **CAROLINE C., RACHEL A ET MARGUERITE R., 2006** : Synthèse Et Etude D'hydrogels Thermosensibles Obtenus Par Modification Chimique Contrôlée Du Chitosane. *L'actualité chimique* N° 294–février.
- **CASFM / EUCAST 2019** : Comité D'antibiogramme De La Société Française De Microbiologie, Recommandations 2019.

- **CASTILLO-YAÑEZ F. J., PACHECO-AGUILAR R., GARCIA-CARREÑO F. L. & TORO M. A. N. D., 2004** : Characterization Of Acidic Proteolytic Enzymes From Monterey Sardine (*Sardinops sagax caerulea*) Viscera. *Food Chem.*, 85, 343-350.
- **CHAUSSARD, G., 2002** : Elaboration De Biomatériaux Innovants A Partir De Chitine Et Chitosane Issus De Plumes De Calmar En Vue D'une Application Biomédicale. Thèse, Université Claude Bernard Lyon 1.
- **CHEUNG, R. C., NG, T. B., WONG, J. H., ET CHAN, W. Y., 2015** : Chitosan: An Update on Potential Biomedical and Pharmaceutical Applications. *Mar Drugs*, 13(8), 5156-5186. Repéré à <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4557018>.
- **CHUNG YC, SU YP, CHEN CC, JIA G, WANG HI, WU JCG, LIN JG., 2004**: Relationship Between Antibacterial Activity Of Chitosan And Surface Characteristics Of Cell Wall. *Acta Pharmacol Sin*, 25(7):932-936.
- **COMA V., DESCHAMPS A. AND MARTIAL-GROS A., 2003** : Bioactive Packaging Materials from Edible Chitosan Polymer - Antimicrobial Activity Assessment on Dairy-Related Contaminants. *Journal of Food Science*. (68) 2788-2792.
- **CPS (Secrétariat Générale De La Communauté Du Pacifique), 2014** : La Valorisation Des Coproduits De Poisson, Note D'orientation 21. Site web : www.spc.int.
- **CRINI G. BADOT P. M. GUIBAL E., 2007** : Chitine et Chitosane, du Biopolymère A L'application, Ouvrage, Presses Universitaires de Franche-Comté, 305p.
- **CRINI G., 2006** : Non-Conventional Low-Cost Adsorbents For Dye Removal : A Review. *Bioresource Technology*. (97) 1061-1085,
- **CUERO, R. G., 1999** : Antimicrobial Action Of Exogenous Chitosan. *EXS* (87) : 315-333.
- **DARMADJI P, IZUMIMOTO M., 1994** : Effect Of Chitosan In Meat Preservation. *Meat Science*. 38 : 243-254.
- **DEALVARENGA ES, DEOLIVEIRA CP, BELLATO CR., 2010** : An Approach To Understanding The Deacetylation Degree Of Chitosan. *Carbohydr Polym*, 80(4):1155-1160.
- **DJELLOULI M, 2018** : Production Et Caractérisation De Peptides Bioactifs Issus De L'hydrolyse Des Protéines Alimentaires Par Les Protéases Des Bactéries Lactiques. Cas De Protéines Et Coproduits Marins, Thèse De Doctorat En Sciences, Option : Biotechnologie, Spécialité : Ecosystèmes Microbiens Complexes, p 16, 17.

- **FAO., 2008** : Situation Mondiale Des Pêches Et De L'aquaculture. Département Des Pêches Et De L'aquaculture De La FAO. Organisation Des Nations Unies Pour l'Alimentation Et l'Agriculture. Rome, pp. 92.
- **FAO., 2010** : Situation Mondiale Des Pêches Et De L'aquaculture. Département Des Pêches Et De L'aquaculture De La FAO. Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture. Rome, pp. 14.
- **FAO GLOBEFISH., 2009** : Fishmeal Market Report, May.
- **GLOBEFISH., 2011** : Shrimp -August 2011 [<http://www.globefish.org/shrimp-august-2011.html>].
- **HALLA N. CHAIB K., 2017** : Contribution A Purification De La Chitine A Partir Des Coproduits De Crevette Rouge: Caractérisation Des Produits Et Optimisation De Procédé, Mémoire De Master En Hydrobiologie Marine Et Continentale, Spécialité : Exploitation Et Protection Des Ressources Marines Vivantes, Université De Mostaganem, p.20.
- **IFREMER., 2010** : La Valorisation Des Coproduits, V2 – Fiche Réalisée pour Bibliomer<http://www.bibliomer.com/>
- **JARDINE A. SAYED S., 2017** : Valorisation Of Chitinous Biomass For Antimicrobial Applications, Article Published On Researchgate.
- **JUNEJA, V. K., THIPPAREDDI, H., BARI, L., INATSU, H., KAWAMOTO, S. & FRIEDMAN, M., 2006** : J. Food Sci 71.M236.
- **KALUT, S. A., 2008** : Enhancement Of Degree Of Deacetylation Of Chitin In Chitosan Production (Pp. 5-31).Pahang, Malaysia: Faculty Of Chemical Engineering And Natural Resources, Universiti Malaysia Pahang.
- **KURITA, K., 2006** : Chitin and Chitosan : Functional Biopolymers From Marine Crustaceans, Marine Biotechnology (8) : 203-226.
- **LE ROUX, K., 2012** : Purification De La Chitine Par Hydrolyse Enzymatique A Partir De Coproduits De Crevette *Penaeus vannamei*. Caractérisations Des Produits Et Optimisation Du Procédé. École Doctorale : Végétal, Environnement, Nutrition, Agroalimentaire, Mer.
- **LINDER M, FANNI J, PARMENTIER M., 2006** : Fractions Lipidiques Obtenues A Partir Des Coproduits De La Filière Halieutique, Article Disponible Sur Le Site <http://www.ocl-journal.org><http://dx.doi.org/10.1051/ocl.2006.7777>.

- **MARINELA C. VARGAS C. MOLINA Z. VARGAS B. MONROY R. SOTO M., 2018 :** Evaluation Of Industrial Processes To Obtain Chitin And Chitosan, Presentation At Congress Or Conference (Article), He Sixteen LACCEI International Multi-Conference For Engineering, Education And Technology "Innovation, Education, And Inclusion".
- **MD RABIUL HUSSAIN, MURSHID IMAN AND TARUN K. MAJI., 2013 :** Determination Of Degree Of Deacetylation Of Chitosan And Their Effect On The Release Behavior Of Essential Oil From Chitosan And Chitosan-Gelatin Complex Microcapsules. International Journal Of Advanced Engineering Applications, Vol.6, Iss.4, Pp.4-12.
- **MUZZARELLI RAA., 1997 :** Chitosan As Dietary Food Additives In : Applications Of Chitin And Chitosan, Goosen MFA, Ed, Lancaster : Technomic Publishing 115.
- **PRABAHARAN, M., MANO, J. F., 2005 :** Chitosan-Based Particles As Controlled Drug Delivery Systems. Drug Delivery. (12) 41-57.
- **RAO M.S., MUNOZ J., STEVENS W.F., 2000 :** Critical Factors In Chitin Production By Fermentation Of Shrimp Biowaste. Appl. Microbiol. Biotechnol., 54: 808-813.
- **RAVI KUMAR., 2000 :** M. N. V. A Review Of Chitin And Chitosan Applications. Reactive And Functional Polymers, 46(1), 1-27.
- **ROBERTS G. A. F. DOMSZY, 1. G., 1982 :** "Determination Of The Viscometric Constants For Chitosane". International Journal Of Biological Macromolecules, 4, 374-377.
- **SENG J.M., 1988 :** Chitine, Chitosane Et Dérivés: De Nouvelles Perspectives Pour L'industrie. Biofutur 9, Pp.40-44.
- **SHAHIDI F., ARACHCHI J. K. V., JEON Y J., 1999 :** Food Applications Of Chitin And Chitosans, Trends In Food Science And Technology, 10, 37-51.
- **SHI C., ZHU Y., RAN X., WANG M., SU Y. AND CHENG T., 2006 :** Therapeutic Potential of Chitosan and Its Derivatives in Regenerative Medicine. Journal of Surgical Research. (133) 185-192.
- **SILA A., 2015 :** Récupération de biomolécules d'origine aquatique en vue d'une valorisation comme ingrédients fonctionnels dans les domaines alimentaire et pharmaceutique. Thèse de doctorat, Lille 1, France. 258pp.
- **Tang HG, Wu TX, Zhao ZY, Pan XD., 2008 :** Effects Of Fish Protein Hydrolysate On Growth Performance And Humoral Immune Response In Large Yellow Croaker (*Pseudosciaena Crocea* R.). Zhejiang Univ Sci B., 9: 684-90.

- **TAOUINT AISSA NADJIA., 2016 :** Préparation de chitosane a partir de la biomasse marine. Application au conditionnement des boues urbaines».Thèse de Magister. Université de Tizi-Ouzou
- **UENO H., MORI T. AND FUJINAGA T., 2001 :** Topical Formulations And Wound Healing Applications Of Chitosan. *Advanced Drug Delivery Reviews.* (52) 105-115.
- **VARUM K.M., MYHR M.M., HJERDE R.J.N. AND SMIDSRA D O., 1997 :** In Vitro Degradation Rates Of Partially N-Acetylated Chitosans In Human Serum. *Carbohydrate Research.* (299) 99-101.
- **WANG X. YUMIN D. LIHONG F. HUI L. YING H., 2005 :** Chitosan- Metal Complexes As Antimicrobial Agent : Synthesis, Characterization And Structure-Activity Study, Wuhan University, College Of Resource And Environmental Science, Wuhan 430072, China. Article Published In Researchgate.
- **ZHONG Z., XING R., LIU S., WANG L., CAI S. AND LI P., 2008 :** Synthesis Of Acyl Thiourea Derivatives Of Chitosan And Their Antimicrobial Activities In Vitro. *Carbohydrate Research.*(343) 566-570.
- **ZO RANDRIAMAHATODY., 2011 :** Valorisation Biotechnologique Des Coproduits De Crevette: Utilisation De La Protéolyse Enzymatique Pour Des Applications Avicoles A Madagascar, Thèse De Doctorat En Science De La Vie, Spécialité : Biochimie, Université Bretagne Sud, P 30.