

| Nature de la protéine           | m <sup>2</sup> d'interface stabilisée par g de protéine ajouté |        |
|---------------------------------|--|--------|
|                                 | pH 6,5   | pH 8,0 |
| Ovalbumine                      | -  | 49     |
| Lysozyme                        | -  | 50     |
| Concentrât de lactoprotéines    | 119  | 142    |
| β lactoglobuline                | -  | 153    |
| Caséinate de sodium *           | 149  | 166    |
| Sérumalbumine bovine            | -  | 197    |
| Hémoglobine                     | -  | 75     |
| Protéine de levure              | 8  | 59     |
| Protéine de levure succinylée** | 322  | 341    |
| Isolat de soja                  | 41   | 92     |

### Capacité émulsifiante des protéines

\* les caséinates présentent une solubilité élevée, une structure dispersée, une hydrophobicité élevée et une séparation des zones hydrophiles et hydrophobes.

\*\*la lysine est substituée à 88%, il y a suppression des charges de la protéine.