BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° **: 5 – Décembre 1992**
Thème : **2 – Transformation** Sous-thème : **2 – 1 Conservation des produits frais à la criée, au cours du transport**
Notice n° : **1992-0088**

L'atmosphère modifiée : une "nouvelle" approche de la qualité du poisson frais
Modified atmospheres : a « new » approach for the safety and quality of fresh fish and fish products

Davies A.R.*, Nychas G.J.E.
* Leatherhead Food Research Association, Randalls Road, Leatherhead, Surrey, KT22 7RY, UK

International Conference " Upgrading and Utilisation of Fishery Products", 12-14 mai 1992, 10 p. - *Texte en Anglais*

◆ Analyse

L'effet de l'emballage sous atmosphère modifiée du poisson frais sur la croissance et la survie de trois bactéries pathogènes - *Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium, Staphylococcus aureus* - est décrit.

Des truites d'élevage sont encemensées par *L. monocytogenes* et *S. typhimurium* (10^6 germes/gramme), puis placées en aérobiose et sous deux atmosphères modifiées (80%CO_2 / 20%N_2 et 60%CO_2 / 40%N_2), le tout stocké à 0°C et 5°C. Du S*parus auratus* (poisson grec) est ensemencé par *Staphylococcus aureus* à la même concentration puis mis sous vide et sous 100% de CO_2 et entreposé à 4 et 25°C.

Un suivi bactériologique est réalisé sur ces trois germes ainsi que sur la flore totale aérobie durant quatorze jours.

Les résultats obtenus ne font que confirmer l'efficacité du CO_2 sur la flore totale aérobie du poisson. On constate que la survie et la croissance de ces bactéries pathogènes ne sont pas spécialement favorisées par l'un ou l'autre des conditionnements étudiés par rapport au témoin (sous vide ou sous air). En effet, à 5°C dans les deux atmosphères modifiées étudiées (60 % CO_2/40 % N_2 ; 80 % CO_2/20 % N^2), le développement *de L. monocytogenes* est inhibé en comparaison avec les échantillons stockés en aérobiose.

Analyse réalisée par : **Chevalier F. / IFREMER**