

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 6 – Février 1993

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 1 Conservation des produits frais à la criée, au cours du transport

Notice n° : 1993-0111

Le stockage et le transport du hareng en conteneurs - Etude bactériologique

The storage and transport of Herring in containers - A bacteriological investigation

Rasmussen A.C., Kramer L.

World Fishing, 1992, novembre/décembre, p. 22-23 - *Texte en Anglais*

● Résumé

L'institut Danois des Pêches et de l'Aquaculture a montré que l'utilisation de conteneurs pour le stockage du hareng garantit, à bord des bateaux, un refroidissement rapide et efficace des poissons, qui peut être prolongé par un stockage en chambre froide. La flore bactérienne, dans ces conditions, n'aurait pas les mêmes caractéristiques que celle des poissons glacés traditionnellement en caisses.

Pour comparer les deux méthodes de stockage, les auteurs ont choisi de dénombrer la flore totale et les bactéries sulfito-réductrices, au niveau de la peau.

Après 2, 4 et 7 jours de stockage des conteneurs et des caisses, à 2°C, le nombre de bactéries est considérablement plus bas pour le hareng placé en conteneur; par contre il n'y a pas de différence significative entre les échantillons du dessus et ceux du fond des conteneurs.

Au niveau sensoriel, aucune différence marquante n'apparaît entre les deux méthodes de stockage, si ce n'est une odeur légèrement "plus mauvaise", après 7 jours pour le hareng en conteneur. La présence de bactéries sulfito-réductrices et l'étanchéité du système en seraient en partie responsable.