

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 2 – Juin 1998

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 1998-0125

Etude des critères microbiologiques en relation avec la maturation des anchois

Caracterizacion de parametros microbiologicos asociados al proceso de maduracion del boqueron (*Engraulis encrasicolus*)

Vietes J.M., Gonzales V., Delgado M.L. et Leira F.

Alimentaria, n° 275, p. 121-126 - *Texte en Espagnol*

● Résumé

Pendant la maturation des anchois (*Engraulis encrasicolus*), la chair de poisson se modifie par des réactions chimiques pour obtenir les caractéristiques organoleptiques spécifiques. Parmi les réactions qui se produisent pendant la maturation, la plus importante concerne la dégradation des chaînes protéiques.

Dans cet article, les différentes flores et leur évolution pendant la maturation sont étudiées. Le sel et l'eau contenu dans le produit inhibent la croissance des micro-organismes qui restent à niveau très bas pendant la maturation. Différentes espèces de levures, principalement des *Candida*, ont été identifiées mais les résultats obtenus montrent que l'influence des micro-organismes pendant la maturation des anchois n'est pas significative.