

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 4 – Décembre 1998

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité alimentaire

Notice n° : 1998-0338

***Photobacterium phosphoreum*, un paramètre microbiologique pour prévoir la durée de conservation restante de filets de cabillaud emballés sous atmosphère modifiée**

Photobacterium Phosphoreum - A Microbial Parameter For Prediction of Remaining Shelf Life In Map Cod Fillets

Dalgaard P.

Methods to determine the freshness of fish in research and industry - Actes du colloque « Evaluation of fish freshness », Nantes, 12-14 novembre 1997 - Institut International du Froid, 1998, p. 166-174 - *Texte en Anglais*

● Résumé

La relation entre la durée de conservation restante de filets de cabillaud emballés sous atmosphère modifiée et le nombre de *Photobacterium phosphoreum* ainsi que la flore totale a été évaluée dans des expériences d'entreposage à 0° C, 2° C, 5° C et 10° C. Il existe une relation linéaire entre la durée de conservation restante des produits et le logarithme de la flore totale et de *P. phosphoreum*. La prédiction obtenue en utilisant le logarithme du nombre de *P. phosphoreum* est beaucoup plus précise que celle réalisée avec la flore totale.

Un modèle prévisionnel de la fraîcheur (c'est-à-dire la durée de vie restante) des filets de cabillaud emballés sous atmosphère modifiée à différentes températures a été développé en combinant le modèle linéaire et des équations des vitesses relatives d'altération. Le modèle développé d'évaluation de la fraîcheur est simple, mais il inclut encore les effets à la fois de la température et du logarithme du nombre de *P. phosphoreum*, germe spécifique d'altération.