

# BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 11 – Septembre 2000

Thème : 2 – Transformation      Sous-thème : 2 – 4 Innovation produits

Notice n° : 2000-1061

## Conservation des huîtres par haute pression

Oyster preservation by high-pressure treatment

**Lopez-Caballero M.E., Perez-Mateos M., Montero P., Borderias A.J.\***

\* Instituto del Frio, CSIC, Ciudad Universitaria E 28040 Madrid, Espagne ; Tél. : 34.91.544.56.07 ; Fax : 34.91.549.36.27 ;

E.mail : jborderias@if.csic.es

Journal of Food Protection, 2000, 63 (2), p 196-201 - *Texte en Anglais*

### ● Résumé

Le but de cette étude est d'analyser l'effet d'une pression continue de 10 mn et d'une pression pulsée de 2 étapes de 5 mn (400 Mpa à 7°C) sur la flore microbienne, les bases volatiles totales, le pH et la texture d'huîtres purifiées et non purifiées. La haute pression réduit le nombre de tous les microorganismes cibles (flore totale viable, microorganismes producteurs d'hydrogène sulfuré, bactéries lactiques, *Brochothrix thermosphacta* et coliformes) dans certains cas d'environ 5 unités logarithmiques. Les différences des numérations microbiennes dans les huîtres témoins et dans les huîtres soumises aux hautes pressions demeurent stables lors de 41 j. d'entreposage à 2°C. Aucune salmonelle n'est détectée. Les bases volatiles augmentent surtout dans les huîtres témoins. Le pH demeure pratiquement constant dans les huîtres soumises à la pression. La texture est plus ferme pour ces dernières huîtres aussi. Le traitement en 2 étapes de 5 mn ne procure pas d'avantage par rapport au traitement continu de 10 mn.