

# BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

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

Notice n° : 2002-1703


## Etudes des durées de vie des poissons d'eau douce frais et transformés

Untersuchungen zur Haltbarkeit von be- und verarbeiteten Süßwasserfischen

**Arik F., Fiedler F., von Lukowicz M., Sperner B., Stolle A.**

Inst. Hyg. & Techn. Lebensm. Tierischen Ursprungs, Veterinaerstr.13, 80539 Muenchen, Allemagne

Archiv für Lebensmittelhygiene, 2001, 52 (2), p. 34-39

 à commander à INIST-CNRS - Texte en Allemand

### ● Résumé

Le but de cette étude est d'évaluer la fraîcheur de cinq produits à base de poissons différents : le poisson frais, le poisson fumé, le poisson mariné, la salade et les boulettes de poisson, qui sont, soit conditionnés sous vide, soit non emballés. La température d'entreposage est prise en compte. A + 7°C le gardon conditionné sous vide se conserve 5 jours et le corégone 7 jours. Le corégone non emballé se conserve 3 jours à + 7°C et 5 jours à + 2°C. Le corégone fumé conditionné sous vide se conserve une à deux semaines à + 7°C et trois semaines à + 2°C. Le poisson mariné se conserve trois à quatre semaines à + 7°C et quatre à six semaines à + 2°C, les salades : trois à quatre semaines à + 7°C et jusqu'à cinq semaines à + 2°C, les boulettes de poisson conditionnées sous vide : trente jours et six à huit jours pour celles emballées dans du papier. Les tests sensoriels s'avèrent fiables. Des examens microbiologiques additionnels en combinaison avec des tests physico-chimiques peuvent être recommandés.