

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 25 – Mars 2004

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2004-2505

Microorganismes typiques des marinades froides d'anchois (*Engraulis anchoita*) dans l'huile de maïs avec des épices

Typical microorganisms in cold marinated anchovies (*Engraulis anchoita*) filled with corn oil and spices

Fuselli S.R., Casales M.R.*, Fritz R., Yeannes M.I.

* Consejo Nacional de Investigaciones Cientificas y Tecnicas (CONICET), Argentine ; E-mail : mcasales@mdp.edu.ar

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2003, 12 (1), p. 55-64 - *Texte en Anglais*

● **Résumé**

Le but de cette étude est d'examiner l'influence de la charge microbienne des épices sur la microflore des marinades d'anchois. Dans les épices utilisées, les microorganismes trouvés sont *Lactobacillus paracasei paracasei* 1, *Bacillus mycooides* et *Monilia* spp dans le poivre noir ; *L. cellobiosus* et *B. mycooides* dans les feuilles de laurier ; *L. acidophilus* et *B. mycooides* dans le paprika ; enfin *L. acidophilus*, *B. mycooides* et *Micrococcus varians* dans le poivre rouge moulu. Au bout de 3 mois d'entreposage à 4°C et 18°C des anchois marinés, on ne retrouve que *L. paracasei paracasei* 1, *L. acidophilus*, *M. varians* et *B. mycooides*.