

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 25 – Mars 2004

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

Notice n° : 2004-2535

L'évaluation des modifications sensorielles et microbiologiques et l'identification des bactéries protéolytiques pendant le stockage sur glace du turbot d'élevage (*Psetta maxima*)

Evaluation of sensory and microbiological changes and identification of proteolytic bacteria during the iced storage of farmed Turbot (*Psetta maxima*)

Rodríguez A., Barros-Velázquez J.*, Ojea A., Piñeiro C., Aubourg S.P.

* Department of Analytical Chemistry, Nutrition and Food Science, College of Veterinary Sciences, University of Santiago de Compostela, E-27002 Lugo, España ; E-mail : jbarros@lugo.usc.es

Journal of Food Science, 2003, 68 (9), p. 2764-2771 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Le turbot d'élevage (*Psetta maxima*) entreposé dans la glace a fait l'objet d'analyses sensorielles et microbiologiques quantitatives. L'analyse sensorielle a démontré une durée de conservation de 19 jours pour le turbot d'élevage. La production des ABVT et de TMA (azote triméthylamine) était faible et a atteint des niveaux proches de 40 mg ABVT/ 100 g muscle et 3,5 mg /TMA-N/ 100 g muscle, même après 40 jours de stockage frigorifique.

La valeur du pH du muscle de turbot a augmenté d'une valeur initiale de 6,3 à une valeur proche de 7,0 après 29 jours de stockage sur glace. La croissance microbienne était lente dans le turbot surgelé : le nombre total de souches aérobies a atteint un niveau inférieur à 7 log de cfu/g unités, même après 40 jours de conservation.

Il y avait une prévalence de bactéries lactiques – principalement les souches de *Lactobacillus delbrueckii subsp. delbrueckii* et *Lactococcus lactis subsp. lactis* - parmi les souches protéolytiques isolés du turbot surgelé. Des souches de bactéries protéolytiques de *L. lactis subsp. lactis*, *Brochothrix thermosphacta*, *Plesiomonas shigelloides*, *Proteus vulgaris* et les espèces *Pasteuria* ont également été isolés sur du turbot stocké à des températures excessives ; comme de telles souches protéolytiques prédominent en ce qui concerne des organismes non-protéolytiques, ceci démontre leur rôle prioritaire dans l'altération du turbot.

On peut associer la faible croissance bactérienne ainsi que la relative supériorité des bactéries lactiques sur les micro-organismes gram-négatifs à l'extraordinaire maintien de la qualité et de la durée de conservation prolongée du turbot d'élevage.