

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 30 – Juin 2005

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

Notice n° : 2005-3080

Durée de conservation et aspect sécurité sanitaire des crevettes (*Pandalus borealis*) cuites, décortiquées, réfrigérées et emballées sous atmosphère modifiée

Shelf life and safety aspects of chilled cooked and peeled shrimps (*Pandalus borealis*) in modified atmosphere packaging

Mejlhom O., Boknaes N., and Dalgaard P.

Department of Seafood Research, Danish Institute for Fisheries Research (DIFRES), Lyngby, and Royak Greenland Seafood Ltd, Glyngore, Denmark ; E-mail : ome@dfu.min.dk

Journal of Applied Microbiology, 2005, p. 1-11 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Cette étude porte sur l'évaluation de la croissance de *Listeria monocytogenes* et la durée de vie de crevettes cuites, décortiquées et emballées sous atmosphère modifiée.

Les échantillons de crevettes cuites, décortiquées, emballées sous atmosphère modifiée naturellement, contaminées et inoculées par *L. monocytogenes* sont stockés à 2, 5 et 8°C. Des tests microbiologiques, chimiques et sensoriels sont réalisés. Ces tests sont répétés après 4 mois de stockage des échantillons en congélation (-22°C).

Brochothrix thermosphacta et *Carnobacterium maltaromicum* sont responsables de l'altération sensorielle des crevettes cuites, décortiquées emballées sous atmosphère modifiée. La croissance de *L. monocytogenes* est observée à toutes les températures de stockage étudiées. A 5 et 8°C, la concentration de *L. monocytogenes* augmente plus de mille fois avant que le produit ne s'altère sensoriellement, ce qui n'est pas observé à 2°C. La congélation n'a qu'un effet inhibiteur minime sur la croissance de *L. monocytogenes* dans les produits décongelés.

Pour éviter que *L. monocytogenes* ne devienne un problème sanitaire, les crevettes cuites, décortiquées, emballées sous atmosphère modifiée devraient être distribuées à 2°C avec une durée de vie maximum de 20-21 jours.

A plus haute température, la durée de vie est significativement réduite.