

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 34 – Juin 2006

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


Notice n° : 2006-3514

Aspects chimiques et bactériologiques de l'anchois (*Engraulis encrasicolus*) entreposé sous glace et à moyenne température (20-25 °C)

Chaouqy N.E./EL Marrakchi A.*

* Département d'HIDAOA, Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II, RABAT, MAROC ; E-mail : a.elmarrakchi@iav.ac.ma

Revue de Médecine Vétérinaire, 2005, Vol. 156, p. 341-349

 **à commander à** : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

● Résumé N.E. Chaouqy

Quatre lots d'anchois entreposés sous glace et à moyenne température (20-25°C) ont fait l'objet d'un suivi organoleptique et analytique (chimique et bactériologique). L'effet du sel à 5 % a également été étudié. L'appréciation organoleptique a permis de définir une durée de conservation de 4 à 6 jours à basse température et de 12 heures à température ambiante. Certains caractères organoleptiques d'altération propres à l'anchois sont définis.

Le suivi chimique montre que les paramètres Azote Basique Volatile Total (ABVT) et triméthylamine (TMA) constituent des indices appropriés pour l'évaluation de l'altération de l'anchois et des normes de contrôle sont proposées. La production d'histamine est nettement ralentie par le glaçage et son évolution doit être considérée comme indice sanitaire plutôt que comme paramètre d'altération.

Les dénombrements bactériens montrent qu'aux temps de rejet organoleptique, seul le comptage de la flore halophile modérée atteint le seuil de 5.10^5 CFU/g fixé par l'ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods) et que la flore productrice d'H₂S ne forme qu'une partie (10 à 21 %) de la flore totale. Le salage à 5 % n'a pas d'effet sur la durée de conservation de l'anchois à basse et moyenne températures.