

# BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 35 – Septembre 2006

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

Notice n° : 2006-3644

## Qualité microbiologique et nutritionnelle du poisson pasteurisé réfrigéré à conservation prolongée

Microbiological and nutritional quality of extended shelf life refrigerated pasteurized fish

**Garcia-Linares M.C., Gonzalez-Fandos E.\*, Garcia-Fernandez M.C., and Garcia-Arias M.T.**

\* Food and Agriculture Department, University of La Rioja, avda Madre de Dios 51, 26006 Logrono - La Rioja, Spain ; Tél : 941.299728 ; Fax : 941.299721 ; E-mail : elena.gonzalez@daa.unirioja.es

Sciences des Aliments, 2006-01-03, 26 (2), p. 142-150 - *Texte en Anglais*

### ● Résumé

Les produits pasteurisés à conservation prolongée sont des produits qui ont reçu un traitement thermique modéré dans des conditionnements hermétiquement scellés, ou qui ont été chauffés et emballés sans recontamination avec nécessité de réfrigération. Ces produits ont une conservation augmentée, mais limitée. L'équilibre entre l'extension de la conservation, la sécurité microbiologique, l'apparence « comme frais » et la grande valeur nutritionnelle doit être établi.

Le but de ce travail est de déterminer l'effet de la teneur en lipides de poissons pasteurisés, réfrigérés, à conservation prolongée, sur la survie après traitement thermique de certains groupes microbiens (mésophiles, psychrotrophes, entérobactéries, microcoques et anaérobies) et sur leur maîtrise lors du stockage réfrigéré pendant 3, 20 et 45 jours. Une augmentation de la teneur en lipides est associée à une diminution significative du taux d'humidité. Plus les teneurs en lipides sont fortes dans tous les produits, plus les réductions microbiennes sont faibles. Les cellules bactériennes en suspension dans les lipides sont typiquement plus difficiles à détruire du fait de la réduction de l'activité de l'eau.